FORNO MISTO

COMBINATION OVEN

KOMBIOFEN

FOUR MIXTE

HORNO MIXTO

FX 61 E3
FX 101 E3
FX61 E3R
FX101 E3R
FX61 E3C
FX101 E3C
FX61 E3CR
FX10 E3CR

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE — *Italiano* IT

USE AND INSTALLATION MANUAL — *English* GB

BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH — *Deutsch* DE

MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION — *Français* FR

MANUAL DE USO E INSTALACIÓN — *Español* ES

ed.2 04-2011

3134360

IT È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del costruttore. Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.
© 2007 - Autori dei testi, illustrazioni ed impaginazione: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì - I testi possono essere riprodotti, integralmente o parzialmente dal costruttore, purché venga citato l'autore.

GB Even partial reproduction of this document without the constructor's consent is forbidden. The constructor is committed to a policy of continuous improvement, and reserves the right to update this documentation without notice provided this does not involve safety risks.
© 2007 - Authors of texts, illustrations and paging: IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italy) - The constructor is authorised to reproduce the texts in whole or in part, provided the author is identified.

DE Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten. Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.
© 2007 - Texte, Illustrationen und Layout erstellt von: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì (Italien) - Die Texte dürfen vom Hersteller ganz oder teilweise reproduziert werden, sofern der Autor genannt wird.

FR La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du constructeur. Dans le but d'améliorer son produit, le constructeur se réserve le droit de modifier cette documentation, sans préavis, pourvu que cela ne constitue pas de risques pour la sécurité.
© 2007 – Auteurs des textes, illustrations et mise en page : IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italie)– Les textes peuvent être reproduits, intégralement ou partiellement, par le constructeur à la condition que l'auteur soit cité.

ES Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del constructor. El constructor, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.
© 2007 – Autores de los textos, ilustraciones y compaginación: IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlí (Italia)– El constructor tendrá derecho a reproducir, de forma total o parcial, los textos del presente documento siempre y cuando cite al autor.

INDICE

1ª parte

1 **INFORMAZIONI GENERALI** 2
2 **INFORMAZIONI TECNICHE** 3
3 **SICUREZZA** 5
4 **USO E FUNZIONAMENTO** 7
5 **MANUTENZIONI** 40
6 **GUASTI** 43

2ª parte

7 **MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE** 46
8 **REGOLAZIONI** 51
9 **SOSTITUZIONE PARTI** 52
ALLEGATI ..... I ÷ XI

INDICE ANALITICO

A
Accensione e spegnimento apparecchiatura, 8
Allacciamento acqua, 48
Allacciamento elettrico, 49
Allacciamento scarico acqua, 48
Avvertenze di sicurezza per l'equipaggiamento elettrico, 6
Avvertenze di sicurezza per l'impatto ambientale, 6
Avvertenze generali di sicurezza, 5

C
Collaudo apparecchiatura, 51
Collegamento alimentazione lavaggio, 49
Creazione "nuovo programma" di cottura, 32

D
Dati tecnici, 4
Descrizione comandi, 8
Descrizione generale apparecchiatura, 3
Descrizione schema logico menù, 9
Dismissione apparecchiatura, 53
Dispositivi di sicurezza, 4
Dotazione accessori, 4

I
Identificazione costruttore e apparecchiatura, 2
Imballo e disimballo, 46
Inattività prolungata dell'apparecchiatura, 40
Installazione apparecchiatura, 47

L
Livellamento, 47

M
Modalità di accesso alle pagine dei menù, 10
Modalità di inizio e fine "ciclo cottura", 36
Modalità di richiesta assistenza, 3
Modalità inserimento valori alfanumerici, 10
Modalità per "cottura manuale", 17
Modalità per "impostazioni" generali apparecchiatura, 11
Modalità per "lavaggio automatico", 34
Modalità per "cottura automatica C3 ", 23
Modalità per "cottura memorizzata CF3 ", 27
Modalità per "rigenerazione / banqueting ", 33
Modalità per "HACCP ", 38
Modalità per "carico / scarico dati ", 39
Modifica caratteristiche programmi di cottura, 31
Movimentazione e sollevamento, 46

P
Pulizia camera di cottura e sonda umidità, 42
Pulizia canalina e vasca raccoglicondensa, 43

R
Raccomandazioni per il lettore, 2
Raccomandazioni per l'uso, 7
Raccomandazioni per la manutenzione, 40
Raccomandazioni per la movimentazione e installazione, 46
Raccomandazioni per la pulizia, 41
Raccomandazioni per la sostituzione parti, 52
Raccomandazioni per le regolazioni, 51
Regolazione pressione acqua, 52
Ricerca guasti, 43

S
Scopo del manuale, 2
Segnali di sicurezza e informazione, 4
Sostituzione fusibile, 53
Sostituzione lampada, 53

T
Tabella segnalazione allarmi, 44
Trasformazione alimentazione elettrica, 50
Trasporto, 46

V
Ventilazione locale, 47

IT

C13961770_IT.f

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.
Questo manuale è diviso in due parti.

1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.

2ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE

– Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.
Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso.

– Queste informazioni sono fornite dal Costruttore nella propria lingua originale (italiano) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

– Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

IT

– Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

– Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.

Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.

Importante

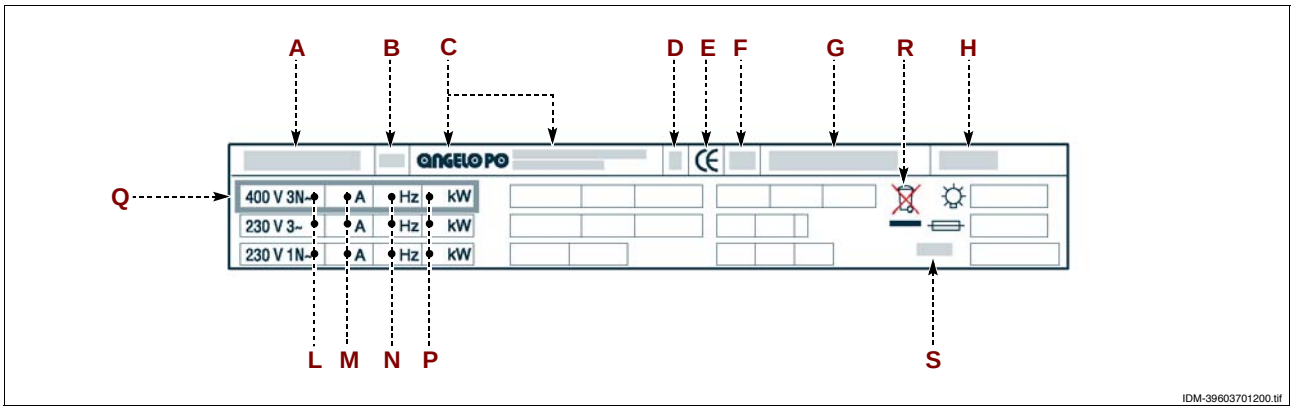
Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

C13961770_IT.f

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.
A – Modello apparecchiatura
B – Tipo di personalizzazione
C – Identificazione costruttore

D – Paese di destinazione
E – Marcatura CE di conformità
F – Anno di costruzione
G – Numero di matricola
H – Grado di protezione
L – Tensione (V)
M – Assorbimento (A)
N – Frequenza (Hz)
P – Potenza dichiarata (kW)
Q – Indicatore tensione collaudo
R – Simbolo RAEE
S – Data di costruzione



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.
Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

INFORMAZIONI TECNICHE 2

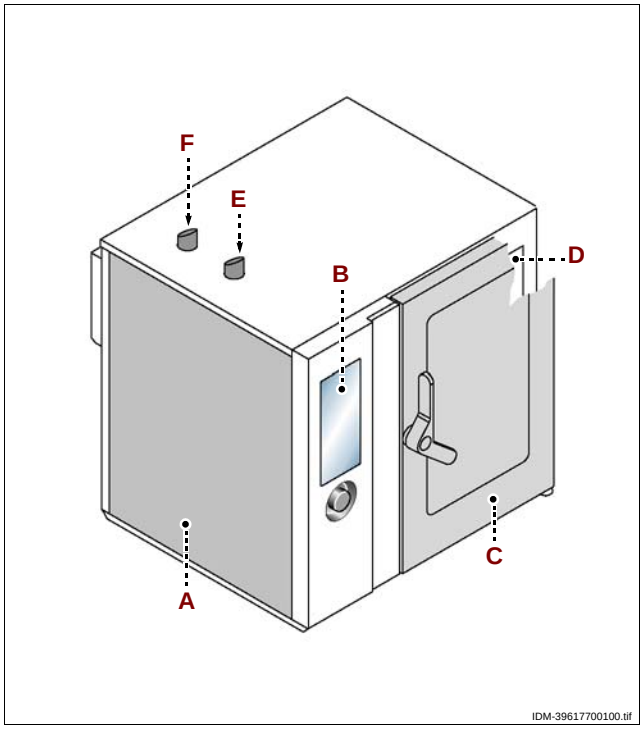
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

– Il forno, d'ora innanzi definito apparecchiatura, è stato progettato e costruito per la cottura di alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.

– Le funzioni dell'apparecchiatura sono gestite da un pannello di comando elettronico dal quale si possono impostare le modalità di cottura (convezione, vapore, mista) e tutte quelle funzioni per ottenere cotture più uniformi.

Organi principali

A – Pannello vano componenti elettrici
B – Pannello comandi
C – Porta del forno
D – Camera di cottura
E – Tubo aspirazione aria e scarico vapore
F – Tubo scarico vapore



C13961770_IT.f

DATI TECNICI

Descrizione	*FX 61 E3*	*FX 101 E3*
Dimensioni forno	920x776x(630+100) mm	920x776x(875+100) mm
Alimentazione elettrica	400V 3N 50÷60 Hz	400V 3N 50÷60 Hz
Commutazioni ammissibili	230V 3 50÷60 Hz	230V 3 50÷60 Hz
Potenza nominale	10,4 kW	17,3 kW
Corrente assorbita	16,5 A (400V 3N) 26 A (230V3)	26 A (400V 3N) 43 A (230V3)
Dimensioni apertura camera	440x450 mm	440x695 mm
Dimensioni camera	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Numero teglie	6	10
Passo teglie	70,5 mm	66 mm
Dimensioni teglie	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Grado di protezione	IPX5	IPX5

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

Cautela - Avvertenza

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

Per la posizione dei segnali applicati vedi schema in fondo al manuale.

DOTAZIONE ACCESSORI

Alla consegna viene fornita la seguente dotazione:
Kit trasformazione tensione: serve per adattare l'apparecchiatura al tipo di tensione da utilizzare.

IT

ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori (vedi "catalogo generale").

C13961770_IT.f

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

– Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

– Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente sull'apparecchiatura, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.

– Non urtare o far cadere l'apparecchiatura, durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, per evitare di danneggiare i suoi componenti.

– Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

– Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento, e le loro funzioni principali.

– Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

– Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

– Pulire accuratamente tutte le parti che possono venire in contatto diretto o indiretto con gli alimenti e tutte le zone limitrofe, per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti da tutti i fenomeni di contaminazione.

– Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

– Effettuare le operazioni di pulizia quando si riscontra una ragionevole necessità e, in ogni modo, alla fine di ogni utilizzo dell'apparecchiatura.

– Indossare sempre i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.), come previsto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute, ogni volta che si effettua l'igienizzazione e la pulizia dell'apparecchiatura con l'uso di prodotti detergenti.

– Effettuare, in caso di inattività prolungata, una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante (come indicato dal costruttore) e scollegare tutte le linee di alimentazione.

– Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.

– Non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti esterne ed interne dell'apparecchiatura (ad esclusione della camera di cottura), per non danneggiare i componenti, in particolare quelli elettrici ed elettronici.

C13961770_IT.f

– Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura.

– Non mettere teglie con liquidi o con cibi, che durante la cottura potrebbero diventare liquidi, nei ripiani del forno che l'operatore non è in grado di controllare visivamente, per evitare rischi di scottatura durante la movimentazione delle teglie.

AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'EQUIPAGGIAMENTO ELETTRICO

– L'equipaggiamento elettrico è stato progettato e costruito secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia. Queste norme tengono in considerazione le condizioni di funzionamento in base all'ambiente circostante.

– L'elenco riporta le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico.

- La temperatura ambientale deve essere compresa tra 5°C e 40 °C.
- L'umidità relativa deve essere compresa tra il 50% (rilevata a 40 °C) e il 90% (rilevata a 20 °C).
- L'ambiente di installazione non deve essere fonte di disturbi elettromagnetici e di radiazioni (raggi X, laser, ecc.).
- L'ambiente non deve presentare zone con concentrazione di gas e polveri potenzialmente esplosivi e/o a rischio di incendio.
- I prodotti e i materiali utilizzati durante l'attività produtttiva e le fasi di manutenzione non devono contenere agenti contaminanti e corrosivi (acidi, sostanze chimiche, sali, ecc.) e non devono poter penetrare e/o venire in contatto con i componenti elettrici.
- Durante le fasi di trasporto ed immagazzinamento la temperatura dell'ambiente deve essere compresa fra -25 °C e 55 °C. L'equipaggiamento elettrico può comunque essere esposto ad una temperatura fino a 70 °C, purché il tempo di esposizione non sia superiore a 24 ore.

Se non è possibile rispettare una o più condizioni fra quelle elencate, indispensabili per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico, è necessario concordare fin dalla fase contrattuale quali soluzioni supplementari adottare, per creare le condizioni più adeguate (ad esempio, componenti elettrici specifici, apparecchi di condizionamento, ecc.).

IT

AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'IMPATTO AMBIENTALE

– Ogni organizzazione ha il compito di applicare delle procedure per individuare e controllare l'influenza che le proprie attività (prodotti, servizi, ecc.) hanno sull'ambiente.

– Le procedure per identificare impatti significativi sull'ambiente devono tener conto dei fattori di seguito indicati.

- Emissioni nell'atmosfera
- Scarichi dei liquidi
- Gestione dei rifiuti
- Contaminazione del suolo
- Uso delle materie prime e delle risorse naturali
- Problematiche locali relative all'impatto ambientale

A tale scopo, il costruttore fornisce alcune indicazioni che dovranno essere considerate da tutti coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista, per prevenire l'impatto ambientale.

– Tutti gli elementi di imballo vanno smaltiti secondo le leggi vigenti nel paese di utilizzo.

C13961770_IT.f

– In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

– In fase di dismissione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato.

Sicurezza per lo smaltimento di Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (Direttiva RAEE 2002/96)

Importante

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

– In riferimento alla direttiva RAEE 2002/96 (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), l'utilizzatore, in fase di dismissione, deve smaltire le apparecchiature negli appositi centri di raccolta autorizzati, oppure riconsegnarli ancora installati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

– Tutte le apparecchiature, che devono essere smaltite secondo la direttiva RAEE 2002/96, sono contrassegnate da un apposito simbolo (vedi pag. 2).

Importante

Lo smaltimento abusivo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

I Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche possono contenere sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e sulla salute delle persone. Si raccomanda di effettuare lo smaltimento in modo corretto.

USO E FUNZIONAMENTO 4

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

Importante

– L'incidenza degli infortuni derivanti dall'uso di apparecchiature dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare.

Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali.

– Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste.

– Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.

– Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

C13961770_IT.f

DESCRIZIONE COMANDI

L'illustrazione raffigura il pannello comandi dell'apparecchiatura, mentre l'elenco riporta la descrizione e la funzionalità dei singoli comandi.

A – **Display digitale**: visualizza i parametri di lavoro e le sigle degli allarmi.

B – **Pulsante abilitazione funzioni**: serve per abilitare la funzione visualizzata sul display.

C – **Pulsante indietro**: serve per annullare l'operazione in corso e tornare alla pagina precedente.

D – **Pulsante reset**: serve per azzerare i segnali di allarme (acustici e visivi).

E – **Pulsante "START-STOP"**: serve per iniziare o terminare il ciclo del programma selezionato e visualizzato sul display (ciclo di cottura, ciclo di lavaggio, ecc.).

F – **Manopola**: serve per selezionare la funzione di interesse o modificare i valori.

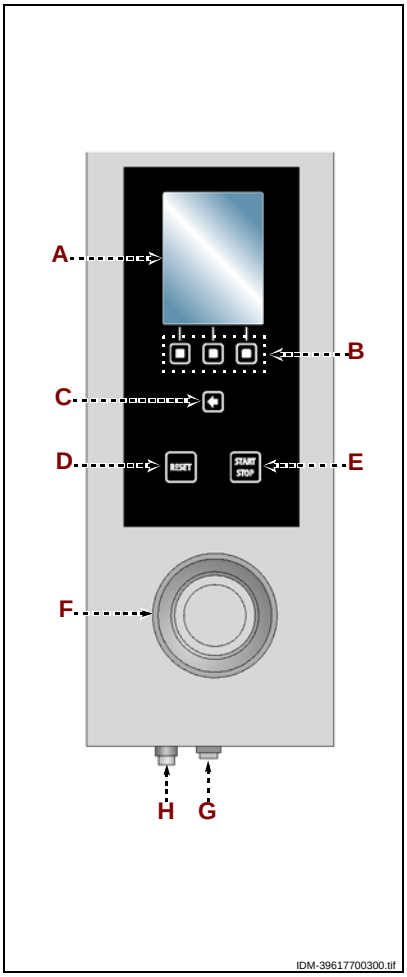
Per selezionare una delle zone di interesse (funzione o valore), ruotare la manopola in senso orario o antiorario.

- Senso orario: si scorrono le zone "verso il basso" oppure si aumenta il valore evidenziato.
- Senso antiorario: si scorrono le zone "verso l'alto" oppure si diminuisce il valore evidenziato.

Ogni volta che viene selezionata la funzione di interesse o il valore, premere la manopola per confermare e salvare la funzione o il valore.

G – **Pulsante accensione**: serve per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

H – **Porta USB**: serve per collegare un'unità di memoria esterna all'apparecchiatura.



IDM-39617700300.tif

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA

Procedere nel modo indicato.

Accensione

1 – Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

2 – Aprire il rubinetto alimentazione acqua.

3 – Premere il pulsante **(G)** per attivare l'apparecchiatura.

4 – Il display **(A)** si accende e, dopo alcuni secondi, visualizza la pagina di accesso alle funzioni principali dell'apparecchiatura.

Spegnimento

Importante

Spegnere sempre l'apparecchiatura a fine utilizzo.

5 – Premere il pulsante **(G)** per disattivare l'apparecchiatura.

6 – Chiudere il rubinetto alimentazione acqua.

7 – Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

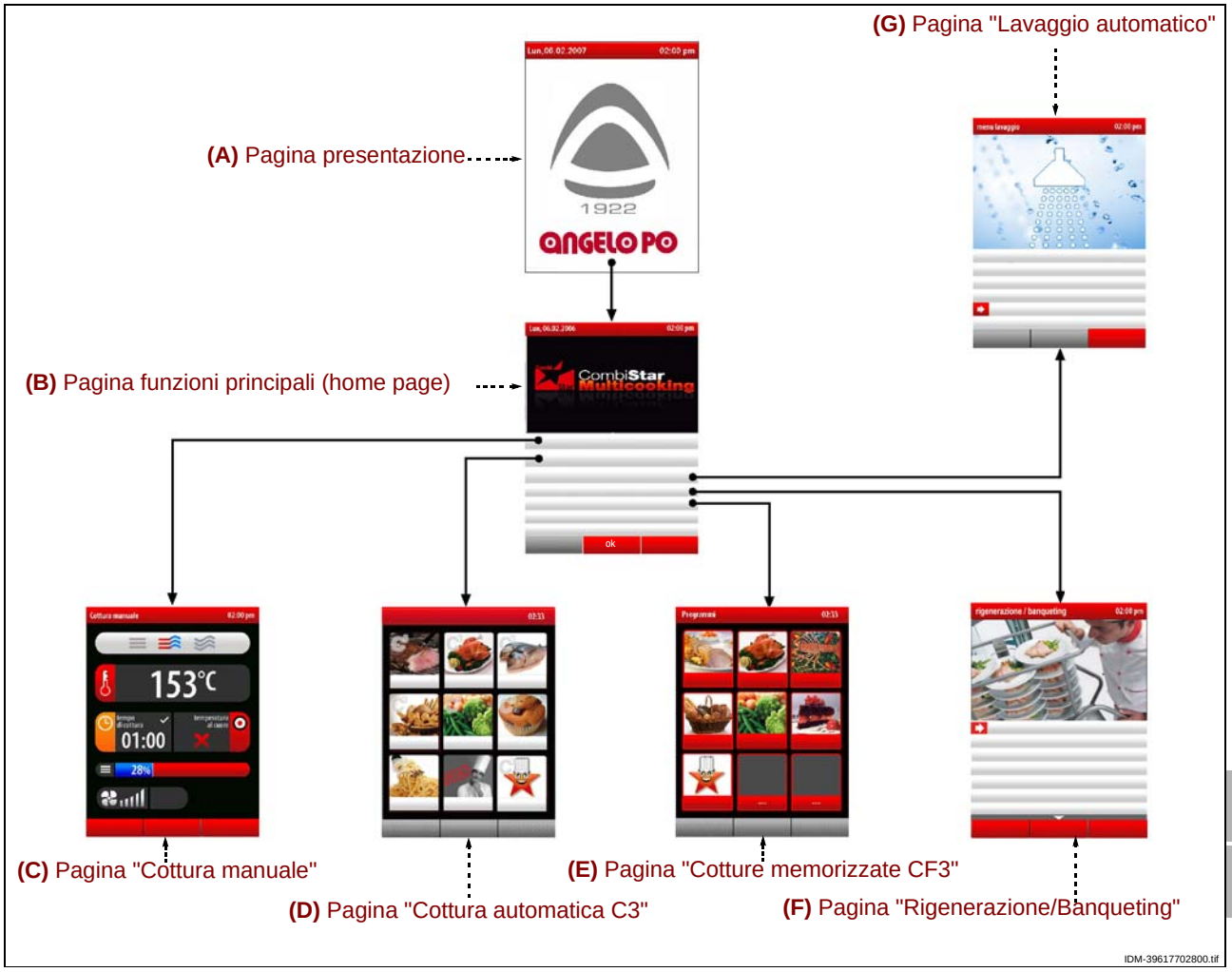
IDM-39617700300-A.tif

IT

C139617770_IT.f

DESCRIZIONE SCHEMA LOGICO MENÙ

L'illustrazione raffigura l'organizzazione e la sequenza delle pagine principali relative alle diverse modalità di funzionamento.



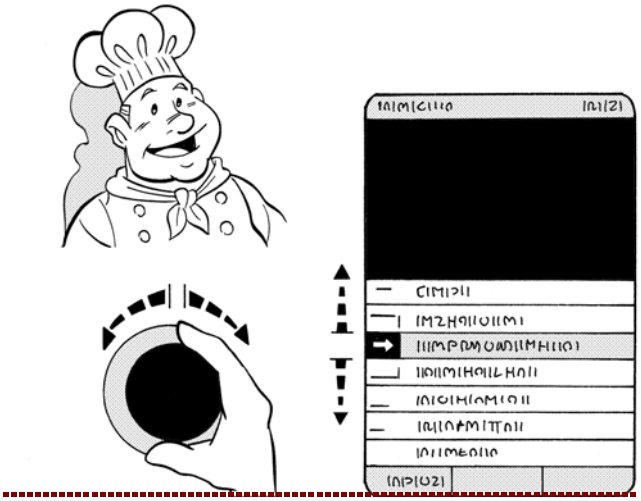
A – **Pagina "presentazione"**: viene visualizzata all'accensione dell'apparecchiatura.
B – **Pagina funzioni principali (home page)** : serve per accedere alle pagine di programmazione e visualizzazione dei parametri di funzionamento dell'apparecchiatura (vedi pag. 10).
C – **Pagina "cottura manuale"**: serve per inserire i dati (temperatura, tempo di cottura, ecc.,) in modo da effettuare la cottura in "modo manuale" (vedi pag. 17).
D – **Pagina "cottura automatica C3"**: serve per richiamare modalità di cotture preimpostate per i diversi cibi (vedi pag. 23).
E – **Pagina "cotture memorizzate CF3"**: serve per selezionare, modificare o creare programmi di cottura (vedi pag. 27).
F – **Pagina "rigenerazione/banqueting"**: serve per selezionare e/o modificare i programmi di rigenerazione standard e di Banqueting preimpostati (vedi 33).
G – **Pagina "lavaggio automatico"**: serve per selezionare il tipo di programma per il lavaggio dell'apparecchiatura (vedi pag. 34).
H – **Pagina "impostazioni"**: serve per impostare i parametri di funzionamento dell'apparecchiatura (vedi pag. 11).
I – **Pagina "Service"**: funzione ad uso esclusivo del Servizio assistenza tecnica (da utilizzare tramite Password).
L – **Pagina "HACCP"**: serve per visualizzare i dati HACCP acquisiti durante le diverse cotture (vedi pag. 38).
M – **Pagina "carico/scarico dati"**:serve per caricare sul forno nuovi programmi di cottura oppure scaricare dal forno i programmi di cottura su di una unità di memoria esterna (Memoria USB) (vedi pag. 39).

IT

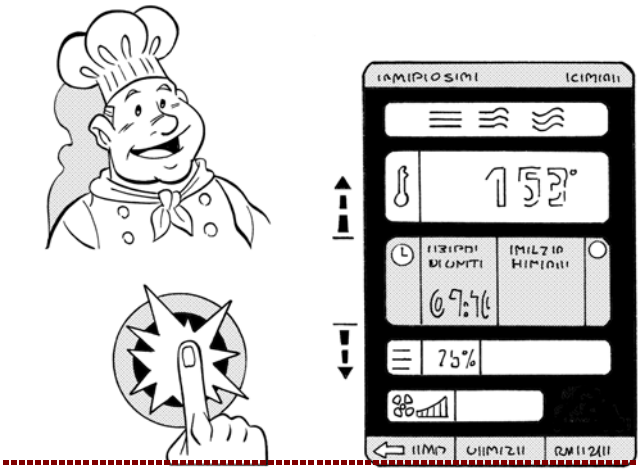
C13961770_IT.f

MODALITÀ DI ACCESSO ALLE PAGINE DEI MENÙ

Procedere nel modo indicato.
1 – Selezionare la funzione di interesse (sottomenù) con la manopola.
2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata.
3 – Selezionare il parametro da modificare con la manopola.



4 – Premere la manopola per confermare il parametro evidenziato.
5 – Modificare il valore del parametro evidenziato con la manopola.
6 – Premere la manopola per confermare il nuovo valore visualizzato.



MODALITÀ INSERIMENTO VALORI ALFANUMERICI

Procedere nel modo indicato.
1 – Evidenziare il primo carattere (lettera o numero) di interesse con la manopola. >> >

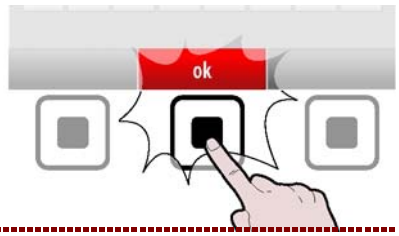
2 – Premere la manopola per confermare la selezione evidenziata. >>>

3 – Evidenziare il secondo carattere (lettera o numero) di interesse con la manopola. >>>

4 – Premere la manopola per confermare la selezione evidenziata. >>>
5 – Ripetere l'operazione fino ad ottenere il valore o la descrizione completa.

C13961770_IT.f

6 – Premere il pulsante per confermare il valore o la descrizione evidenziata. >>>

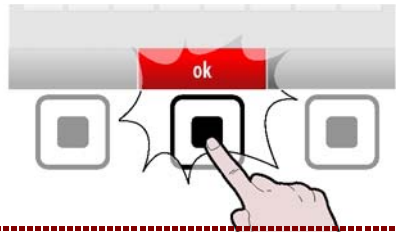


MODALITÀ PER "IMPOSTAZIONI" GENERALI APPARECCHIATURA

Procedere nel modo indicato.

1 – Selezionare la funzione "Impostazioni" con la manopola. >>>

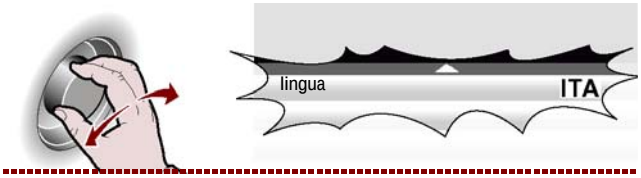
2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



Sul display compare la pagina. >>>
La pagina serve per impostare i parametri di funzionamento dell'apparecchiatura.

Lingua

3 – Selezionare la funzione "Lingua corrente" con la manopola. >>>

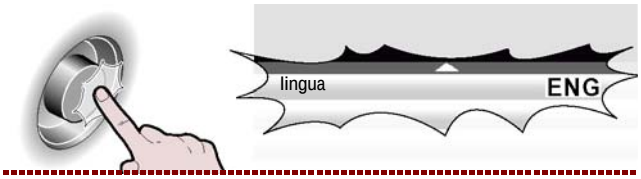


4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>

5 – Ruotare la manopola per selezionare la lingua di interesse. >>>

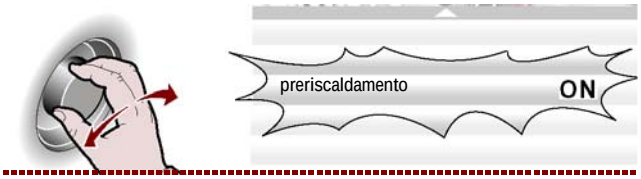
C13961770_IT.f

6 – Premere la manopola per confermare il parametro evidenziato. >>>



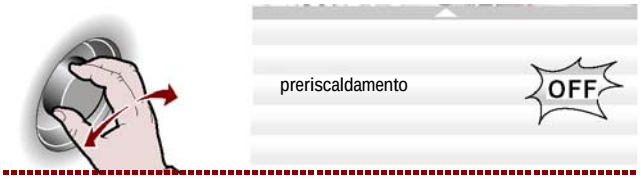
Preriscaldamento

1 – Selezionare la funzione "Preriscaldamento" con la manopola. >>>



2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>

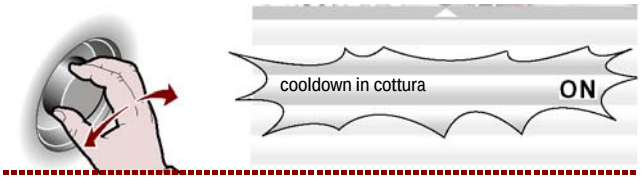
3 – Per attivare o disattivare ("abilita/disabilita preriscaldamento") la funzione di preriscaldamento della camera di cottura, ruotare la manopola. >>>



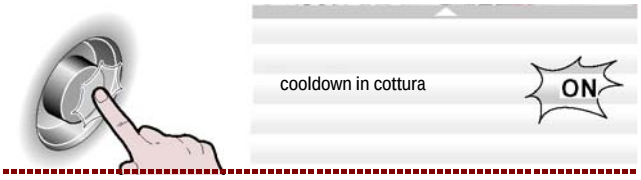
4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>

Cooldown in cottura

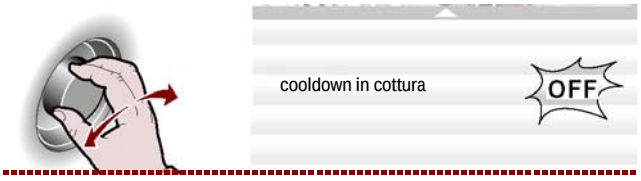
1 – Selezionare la funzione "Cooldown in cottura" con la manopola. >>>



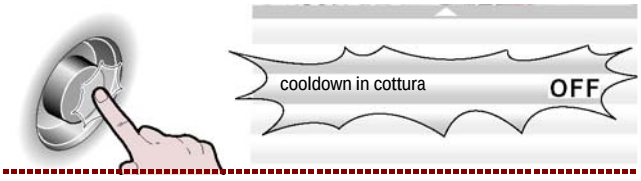
2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



3 – Per attivare o disattivare ("abilita/disabilita cooldown in cottura") la funzione di cooldown in cottura, ruotare la manopola. >>>



4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



Impostazione data

1 – Selezionare la funzione "Impostazione data" con la manopola. >>>

2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>

IT

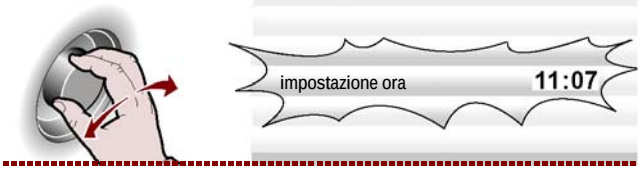
C13961770_IT.f

3 – Modificare la data corrente con la manopola.
>>>

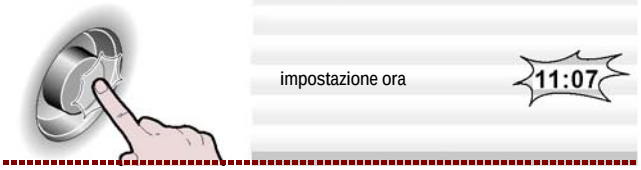
4 – Premere la manopola per confermare il parametro evidenziato. >>>

Impostazione ora

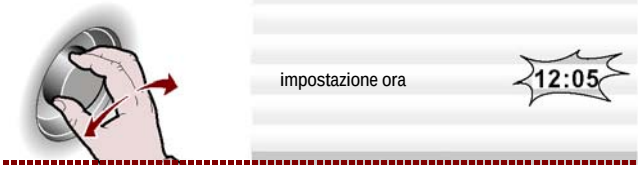
1 – Selezionare la funzione "Impostazione ora" con la manopola. >>>



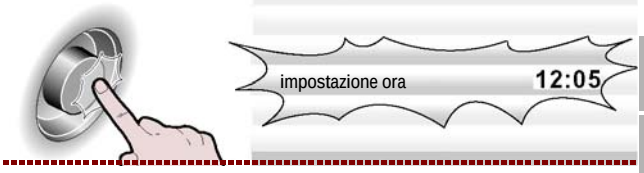
2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



3 – Modificare l'ora corrente con la manopola.
>>>



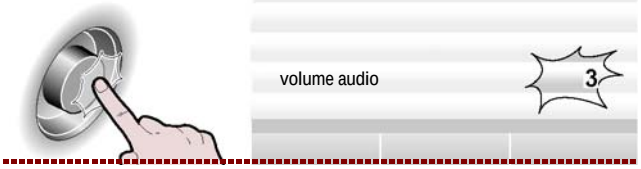
4 – Premere la manopola per confermare il parametro evidenziato. >>>



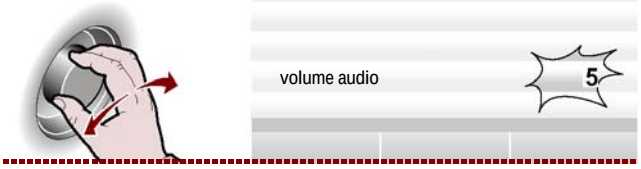
Volume audio

1 – Selezionare la funzione "Volume audio" con la manopola. >>>

2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



3 – Modificare il volume dell'audio con la manopola.
>>>



4 – Premere la manopola per confermare il parametro evidenziato. >>>

Sonda esterna o sottovuoto

1 – Selezionare la funzione "**Sonda esterna**" con la manopola. >>>

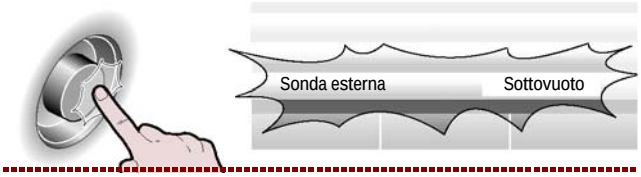
C13961770_IT.f

2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>

3 – Altrimenti selezionare la funzione “**Sottovuoto**” con la manopola.

>>>

4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



Intervallo acquisizione HACCP

1 – Selezionare la funzione "Intervallo acquisizione haccp" con la manopola. >>>

2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>

3 – Modificare il tempo di acquisizione con la manopola.

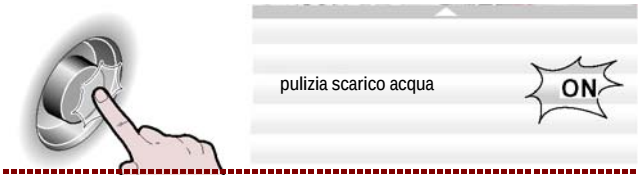
>>>

4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>

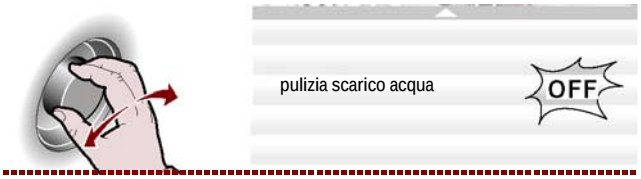
Pulizia scarico acqua

1 – Selezionare la funzione "Pulizia scarico acqua" con la manopola. >>>

2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



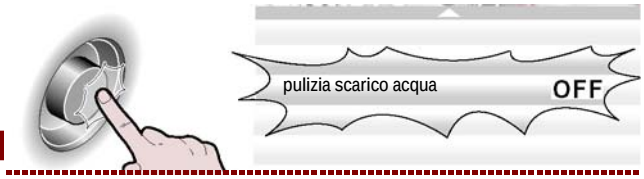
3 – Per attivare o disattivare la funzione di pulizia dello scarico acqua all’inizio di ogni lavaggio, ruotare la manopola . >>>



IT

C13961770_IT.f

4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>

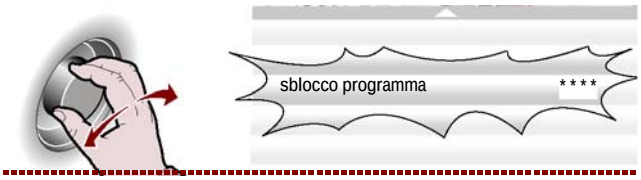


Importante

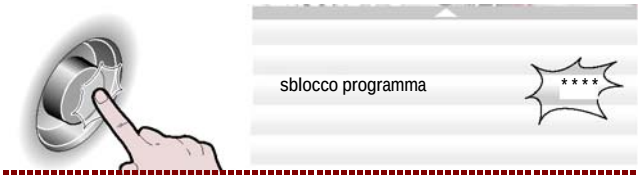
La funzione “Pulizia scarico acqua” comporta un maggiore consumo di detergente; usare questa funzione solo se necessario, ad esempio per cotture frequenti di cibi grassi (polli, arrosti, ecc.)

Sblocco programma

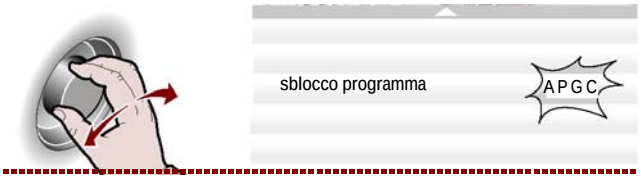
1 – Per poter modificare i programmi preimpostati dal costruttore selezionare la funzione "Sblocco programma" con la manopola. >>>



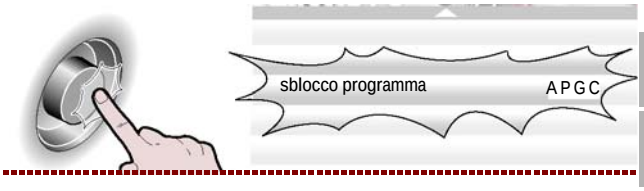
2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



3 – Ruotare la manopola per inserire la password fornita dal costruttore (**APGC**). >>>



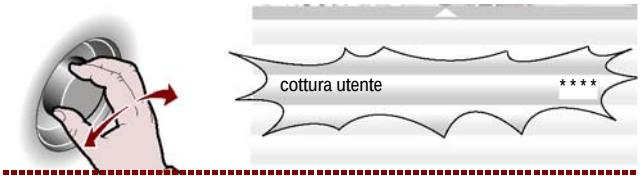
4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



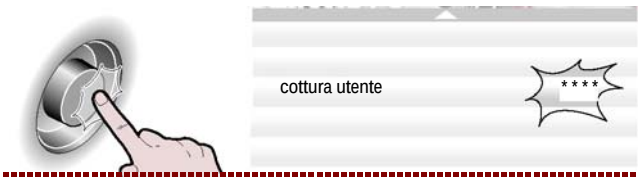
Cottura utente

Questa funzione serve per poter modificare la scritta “Cottura utente”presente nella pagina “Funzioni principali (Home page)”

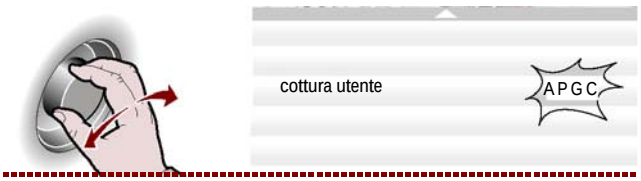
1 – Selezionare la funzione "Cottura utente" con la manopola. >>>



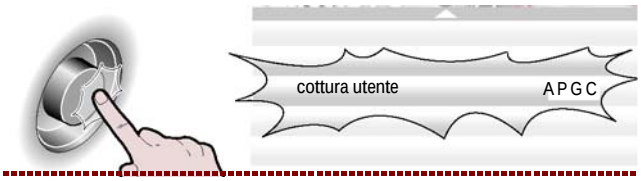
2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



3 – Ruotare la manopola per inserire la password utente.(La password del costruttore è APGCl’utente può modificarla a suo piacimento come descritto nel paragrafo “modifica password utente”. >>>



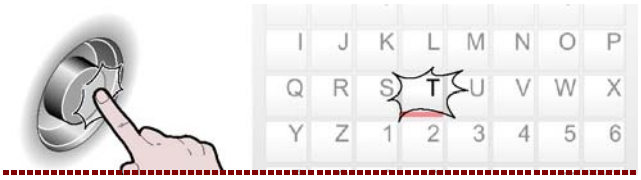
4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



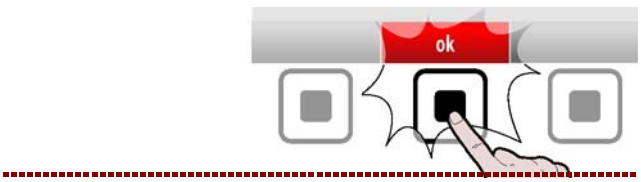
C13961770_IT.f

5 – Evidenziare il primo carattere (lettera o numero)di interesse con la manopola. >>>

6 – Premere la manopola per confermare la selezioneevidenziata. Ripetere l'operazione fino ad ottenere il valore o la descrizione completa. >>>



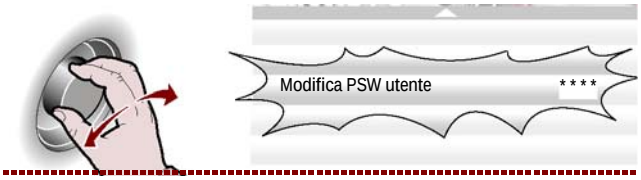
7 – Premere il pulsante per confermare il valore o ladescrizione evidenziata. >>>



Modifica PSW utente

Questa funzione serve per poter modificare la password “APGC “ (fornita dal costruttore) con una nuova password.

1 – Selezionare la funzione "Modifica PSW utente" con la manopola. >>>

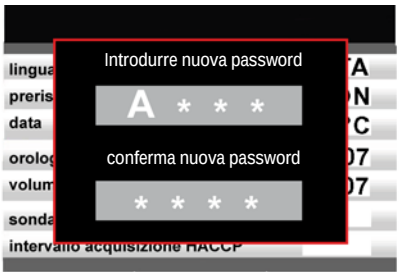


2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>

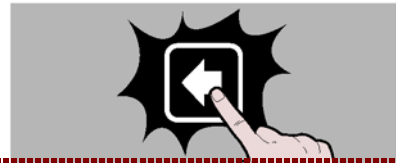
3 – Ruotare la manopola per inserire la password fornita dal costruttore (APGC). >>>

4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>

5 – Ruotare e premere la manopola per inserire la nuova password. >>>



6 – Premere il pulsante per tornare alla pagina precedente. >>>



Importante

Si possono sbloccare e/o modificare solo i programmi “cotture memorizzate CF3” e quelli di “rigenerazione e banqueting” preimpostati dal costruttore.
I programmi “cotture automatiche C3” non sono modificabili.

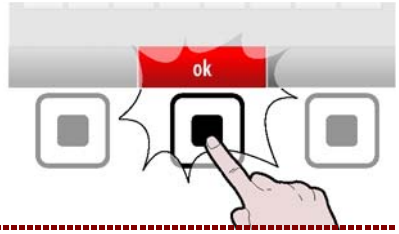
C13961770_IT.f

MODALITÀ PER "COTTURA MANUALE"

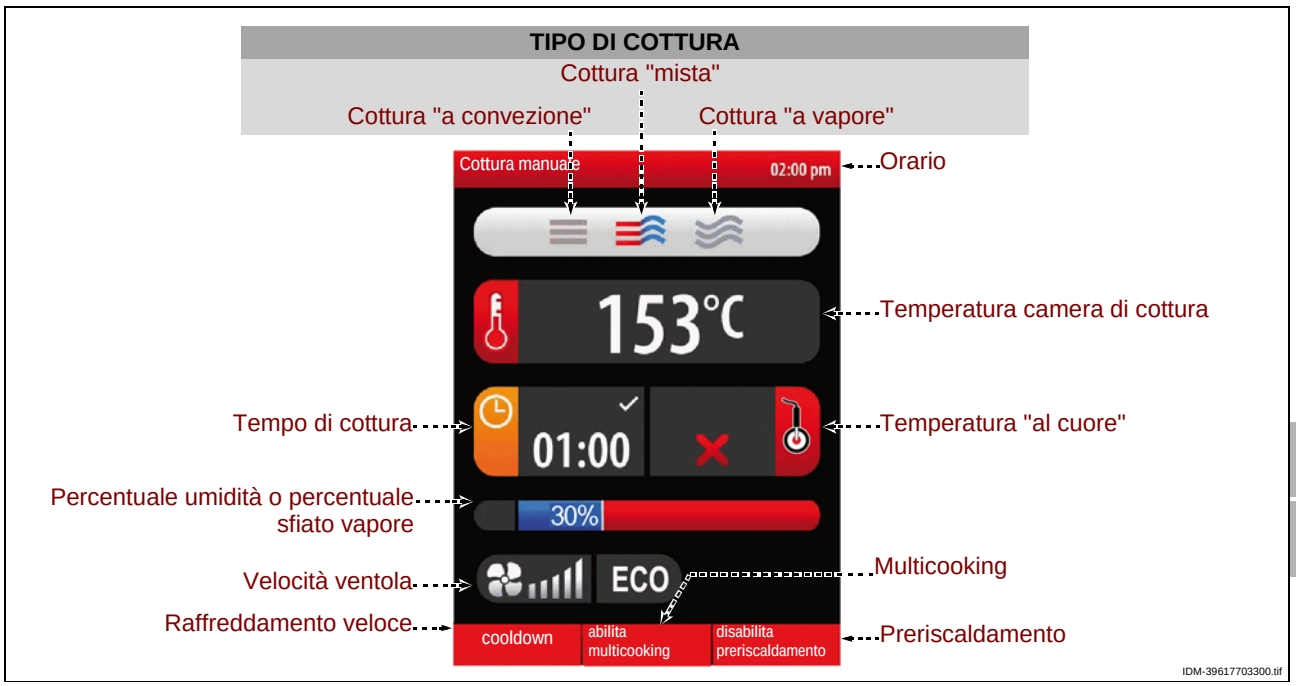
Procedere nel modo indicato.

1 – Selezionare la funzione "cottura manuale" con la manopola. >>>

2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



Sul display compare la pagina.



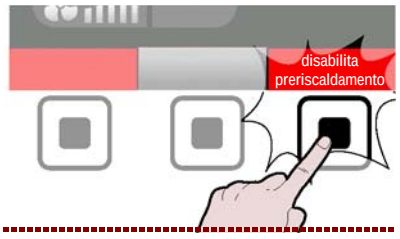
La pagina serve per inserire i dati (tipo di cottura, temperatura, tempo di cottura, ecc.) in modo da effettuare la cottura in "modo manuale".

Importante

Il "tempo di cottura" e la "temperatura al cuore" sono due funzioni che si escludono a vicenda. Se, ad esempio, si seleziona il "tempo di cottura" e poi si seleziona la "temperatura al cuore", la prima funzione viene annullata.

Prima di selezionare il tipo di cottura, valutare se è necessario attivare o disattivare il preriscaldamento della camera di cottura.

3 – Per attivare o disattivare ("abilita/disabilita preriscaldamento") la funzione di preriscaldamento della camera di cottura, premere il pulsante. >>>
In funzione della scelta effettuata, nella zona "**preriscaldamento**" compare lo stato di funzionamento ("**abilita preriscaldamento**" o "**disabilita preriscaldamento**").



C13961770_IT.f

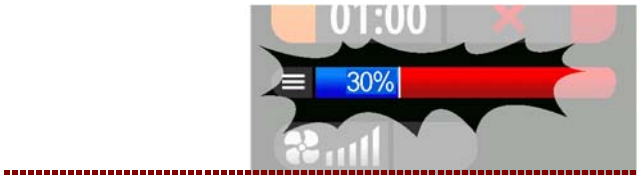
Tipo di cottura

1 – Selezionare la zona "tipo di cottura" con la manopola. >>>

2 – Premere la manopola per confermare la zona evidenziata. >>>

3 – Selezionare il tipo di cottura (mista, a convezione, a vapore) con la manopola. >>>

4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



– Se si seleziona "cottura mista", nella zona compare la percentuale di umidità presente all'interno del forno.
– Se si seleziona "cottura a convezione", nella zona compare la percentuale di apertura dello sfiato vapore.
– Se si seleziona "cottura a vapore", nella zona compare 100% (non modificabile).

Temperatura di cottura

1 – Selezionare la zona "temperatura di cottura" con la manopola. >>>

2 – Premere la manopola per confermare la zona evidenziata. >>>

3 – Per modificare la temperatura di cottura, ruotare la manopola fino a visualizzare il valore di interesse. >>>

4 – Premere la manopola per confermare il valore evidenziato. >>>

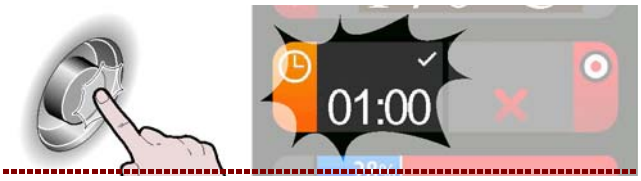
Tempo di cottura o temperatura al cuore

1 – Selezionare una delle zone, "tempo di cottura" o "temperatura al cuore", con la manopola. >>>

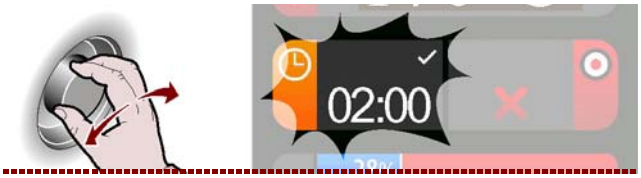
C13961770_IT.f

2 – Premere la manopola per confermare la zona evidenziata. >>>

Se si seleziona la funzione "tempo di cottura", e poi si seleziona "temperatura al cuore", la prima funzione viene annullata o viceversa.



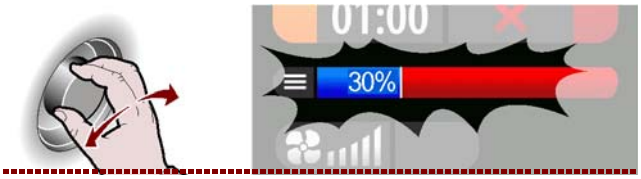
3 – Per modificare il valore evidenziato ("tempo di cottura" o "temperatura al cuore"), ruotare la manopola fino a visualizzare il valore di interesse. >>>



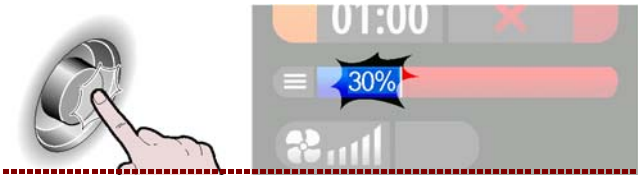
4 – Premere la manopola per confermare il valore evidenziato. >>>

Percentuale di umidità o apertura sfiato

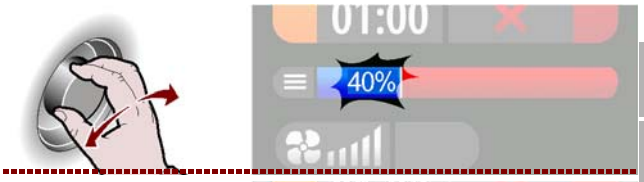
1 – Selezionare la zona "percentuale umidità" o "percentuale sfiato vapore" con la manopola. >>>



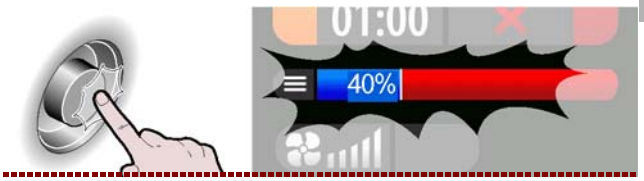
2 – Premere la manopola per confermare la zona evidenziata. >>>



3 – Per modificare il valore evidenziato ("percentuale umidità" o "percentuale sfiato vapore"), ruotare la manopola fino a visualizzare il valore di interesse. >>>

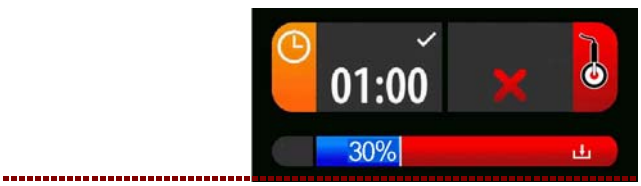


4 – Premere la manopola per confermare il valore evidenziato. >>>



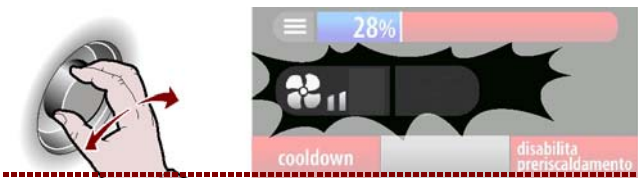
Nel caso in cui si utilizzi un forno con valvola scarico grassi , oltre alla percentuale di umidità è possibile abilitare/disabilitare la raccolta grassi tramite l'apposito pulsante >>>

Sul display compare >>>

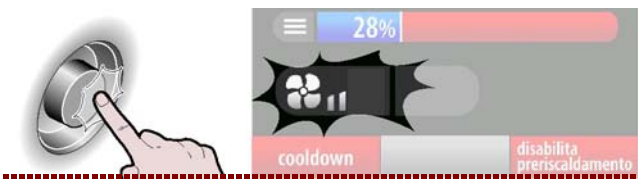


Velocità ventola

1 – Selezionare la zona "velocità ventola" con la manopola. >>>

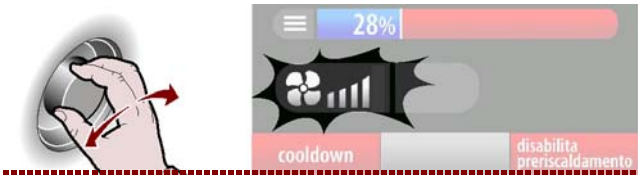


2 – Premere la manopola per confermare la zona evidenziata. >>>

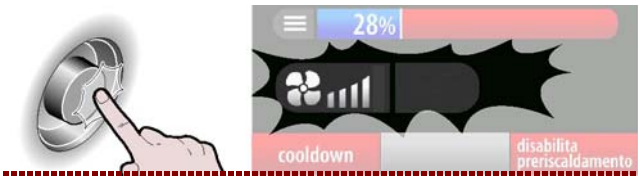


C13961770_IT.f

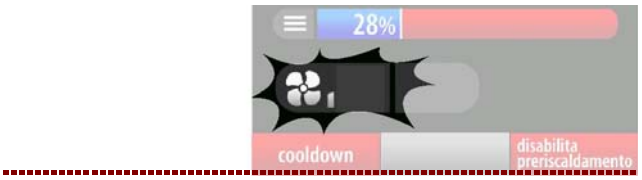
3 – Per modificare la velocità della ventola di raffreddamento, ruotare la manopola per aumentare o diminuire il numero delle tacche della scala graduata.



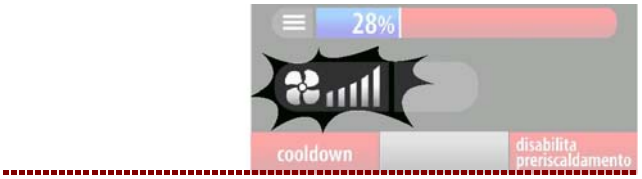
4 – Premere la manopola per confermare il valore evidenziato. >>>



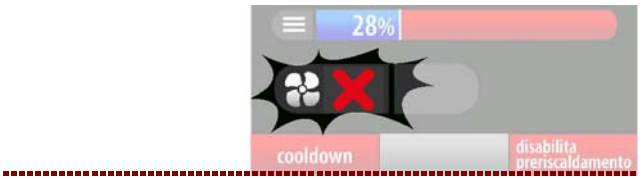
Il simbolo indica che la ventola di raffreddamento è impostata alla velocità minima. >>>



Il simbolo indica che la ventola di raffreddamento è impostata alla velocità massima. >>>

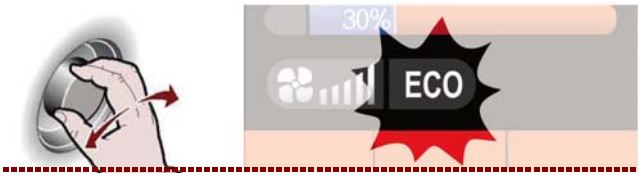


Il simbolo indica che la ventola di raffreddamento è impostata ad intermittenza (la ventola si attiva e disattiva automaticamente). >>>

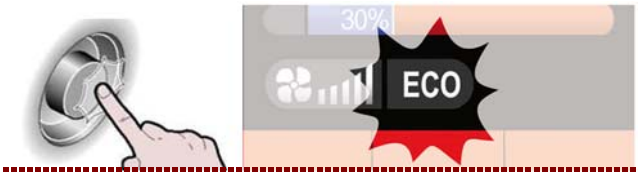


ECO

1 – Selezionare la funzione "ECO" con la manopola.

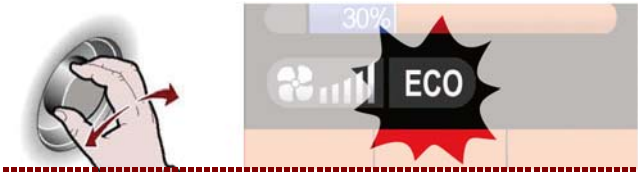


2 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>

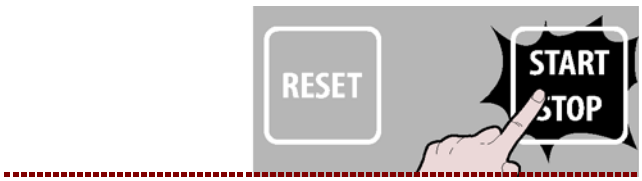


3 – Per er attivare o disattivare la funzione “ECO” ruotare la manopola (icona accesa con luce verde). >>>

Questa funzione permette di risparmiare energia ma solo per carichi ridotti.



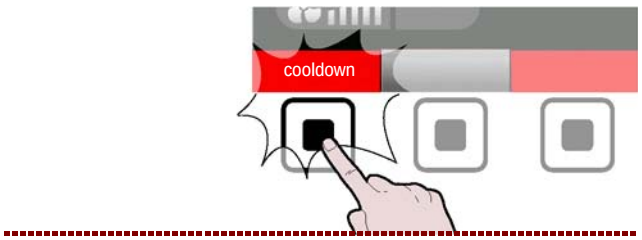
4 – Premere il pulsante per avviare il ciclo di cottura (Vedi "Modalità di inizio e fine "ciclo cottura""). >>>



Al completamento del ciclo di cottura impostato, per passare ad un altro tipo di cottura a temperatura più bassa, è necessario procedere nel modo indicato.

Cooldown

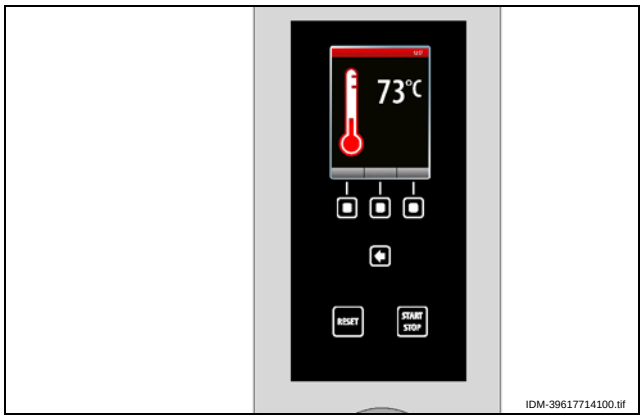
1 – Premere il pulsante. >>>



IT

C13961770_IT.f

Sul display compare la pagina. >>>



2 – Selezionare la temperatura di raffreddamento con la manopola. >>>

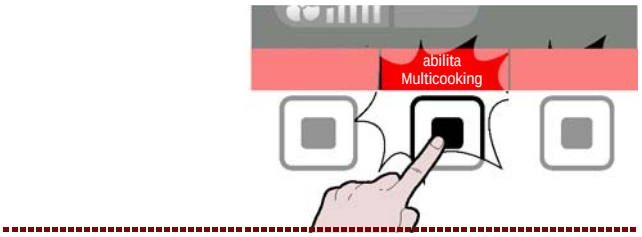
3 – Premere la manopola per confermare il valore evidenziato. >>>

4 – Premere il pulsante per effettuare il raffreddamento rapido dell'apparecchiatura. >>>

Multicooking

Durante ogni ciclo di cottura è possibile attivare o disattivare la funzione “Multicooking”

1 – Per attivare o disattivare ("**abilita/disabilita Multicooking**") la funzione di Multicooking, premere il pulsante. >>>
In funzione della scelta effettuata, nella zona "Multicooking" compare lo stato di funzionamento ("abilita Multicooking" o "disabilita Multicooking").



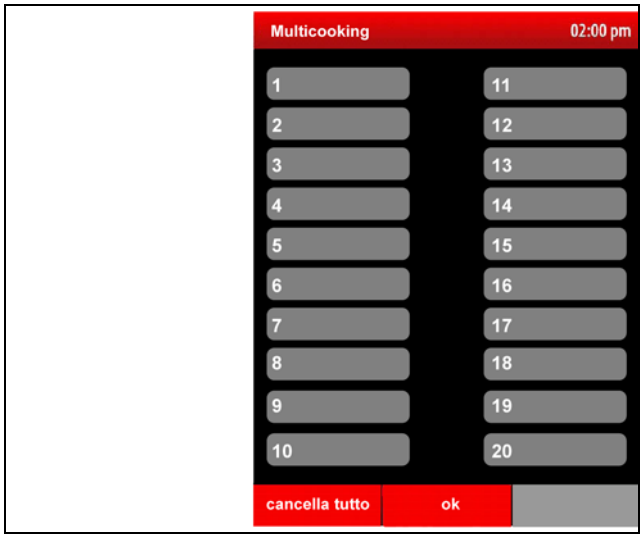
Sul display compare la pagina. >>>

C13961770_IT.f

2 – Selezionare la zona "Multicooking" con la manopola. >>>

3 – Premere la manopola per confermare la zona evidenziata. >>>

Sul display compare la pagina. >>>



Nota: Premere “Cancella tutto” per cancellare tutti i Timer.

4 – Selezionare uno dei timer con la manopola. >>>

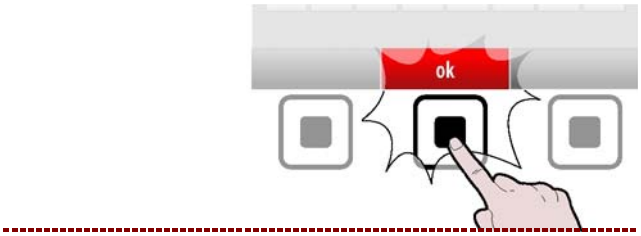
5 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>

6 – Per impostare il tempo di cottura ruotare la manopola. >>>

7 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>

Ripetere l’operazione dal punto 4 al 7 per impostare gli altri timer.

8 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



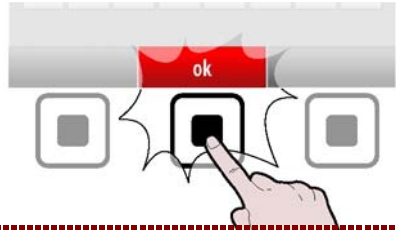
C13961770_IT.f

MODALITÀ PER “COTTURA AUTOMATICA C3”

Procedere nel modo indicato.

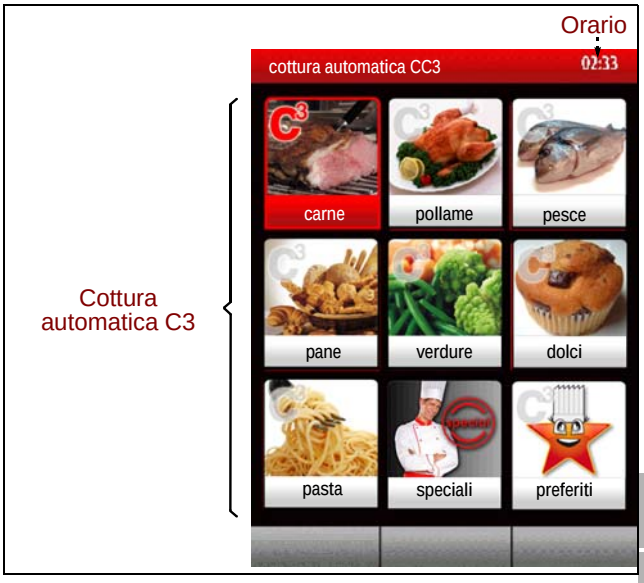
1 – Selezionare la funzione "Cottura automatica C3" con la manopola. >>>

2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



Sul display compare la pagina. >>>

La pagina serve per selezionare programmi di cottura preimpostati per i diversi cibi.



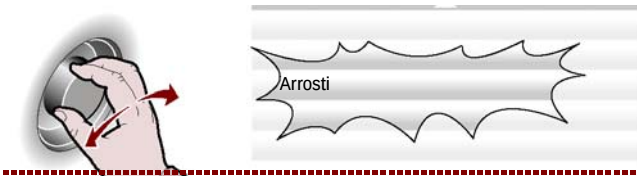
3 – Selezionare il tipo di cibo con la manopola. >>>

4 – Premere la manopola per confermare la scelta evidenziata. >>>

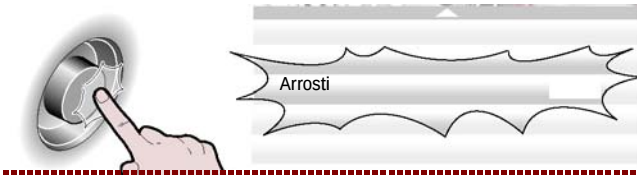
Sul display compare la pagina. >>>

C13961770_IT.f

5 – Selezionare il tipo di cottura con la manopola. >>



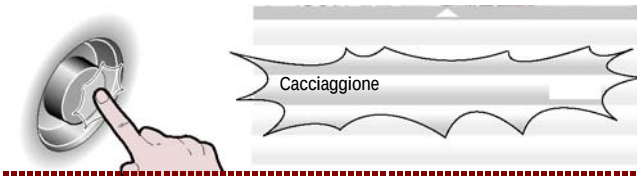
6 – Premere la manopola per confermare il tipo di cottura evidenziato. >>>



Sul display compare la pagina. >>>

7 – Selezionare il nome del programma di cottura con la manopola. >>>

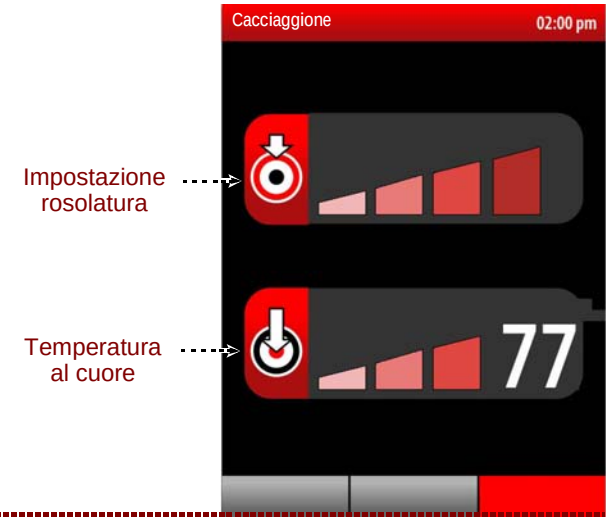
8 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



IT

Sul display compare la pagina. >>>

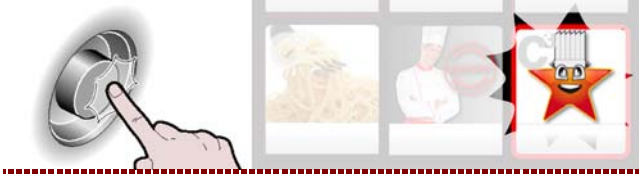
9 – A questo punto è possibile, tramite la manopola, impostare alcuni parametri propri del programma. >



Per avviare la cottura programmata ad un orario prestabilito, procedere nel modo indicato a pag.28 (ora di avvio).

Per rendere preferita la cottura premere il pulsante “rendi preferito” e procedere nel modo indicato a pag.10 (modalità inserimento alfanumerici)

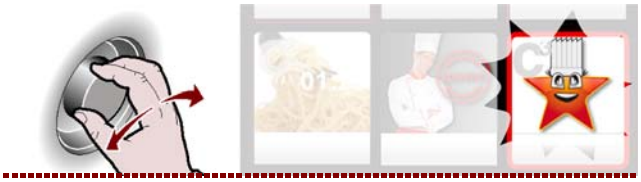
Il programma salvato può essere richiamato selezionando l’icona “preferiti” nella schermata “cottura automatica C3”. >>>



C13961770_IT.f

I programmi “preferiti” possono essere cancellatinel seguente modo:

1 – Selezionare l’icona “preferiti” con la manopola. >>>



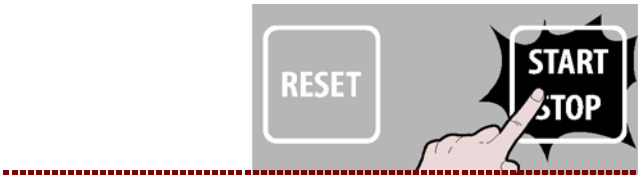
2 – Premere la manopola per confermare la funzioneevidenziata. >>>

3 – Sul display compare la pagina. >>>

4 – Premere il pulsante. >>>

5 – Ruotare la manopola per selezionare la scritta NO e premere per confermare. >>>

6 – Premere il pulsante per avviare il programma di cottura. >>>

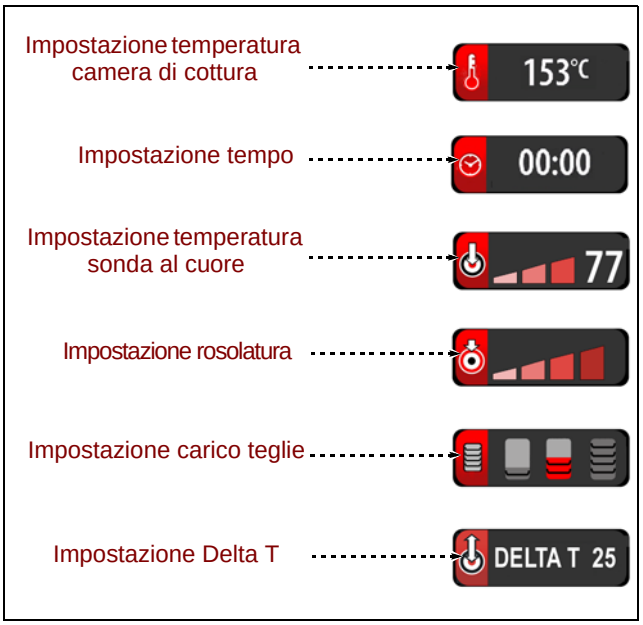


IT

C13961770_IT.f

Importante

In ogni programma delle “Cotture automatiche C3” è possibile impostare dei parametri riportati nella tabella di fianco. >>>



Affumicazione e Pastorizzazione

Importante

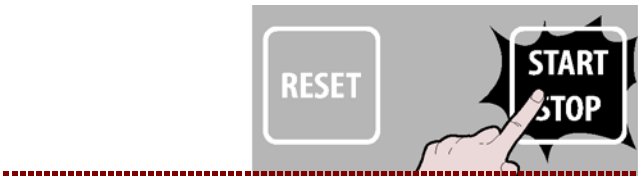
Questi programmi necessitano dell’apposito accessorio a richiesta.

1 – Selezionare il tipo di cottura con la manopola. >

2 – Premere la manopola per confermare la scelta evidenziata. >>>

3 – Premere il pulsante per avviare il programma di cottura.

>>>



IT

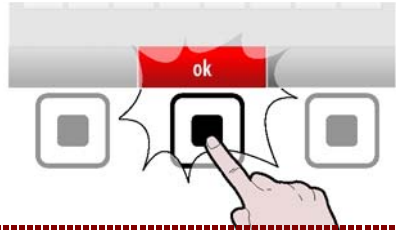
C13961770_IT.f

MODALITÀ “COTTURA MEMORIZZATA CF3”

Procedere nel modo indicato.

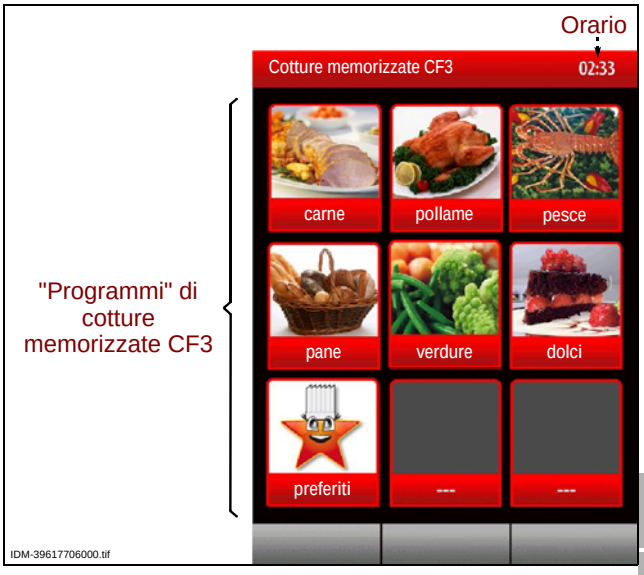
1 – Selezionare la funzione "Cotture memorizzate CF3" con la manopola. >>>

2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



Sul display compare la pagina. >>>

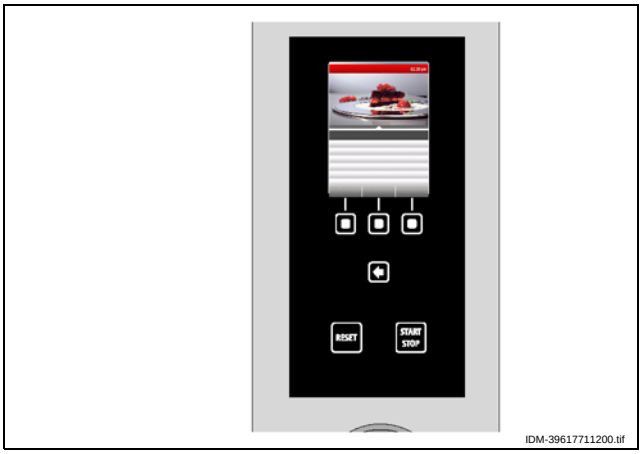
La pagina serve per selezionare, modificare o programmare la cottura dei cibi.



3 – Selezionare il tipo di cibo con la manopola. >>>

4 – Premere la manopola per confermare il programma di cottura evidenziato. >>>

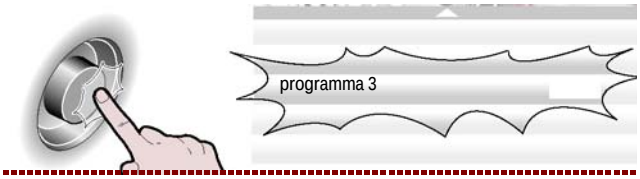
Sul display compare la pagina. >>>



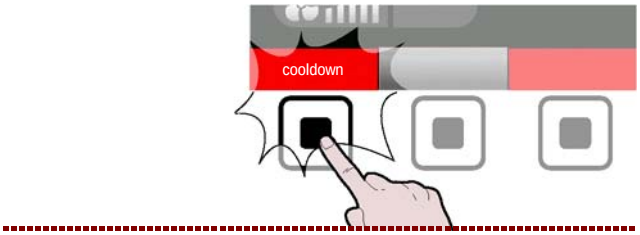
C13961770_IT.f

5 – Selezionare il nome del programma di cottura con la manopola. >>>

6 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>

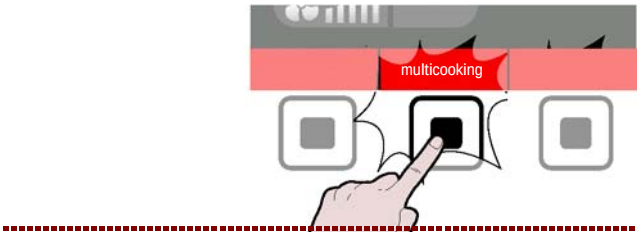


Per avviare il **“cooldown”** premere il pulsante e seguire le istruzioni già descritte a pag. 20. >>>



Per i programmi di cottura ad una fase è possibile abilitare la funzione "multicooking".

Per abilitare il **“Multicooking”** premere il pulsante e seguire le istruzioni già descritte a pag. 21. >>>

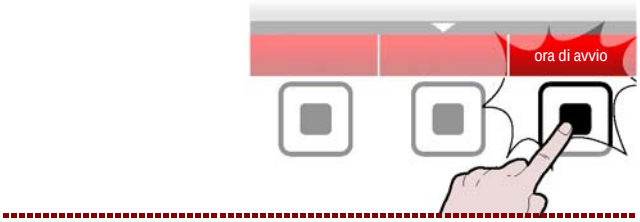


7 – Premere il pulsante per avviare il programma di cottura. >>>

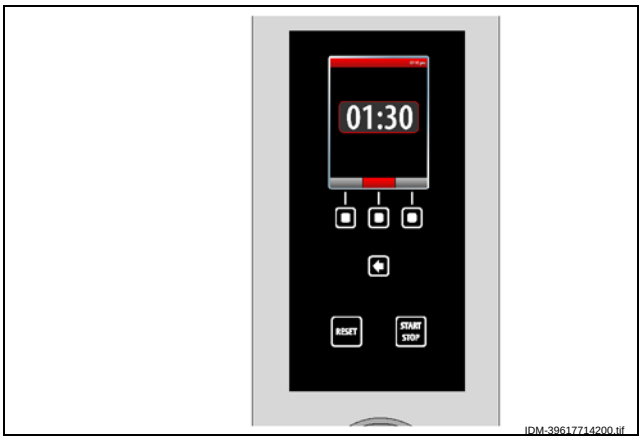
Ora di avvio

Per avviare la cottura programmata ad un orario prestabilito, procedere nel modo indicato.

1 – Premere il pulsante. >>>



Sul display compare la pagina con l'orario di inizio cottura. >>>



Per modificare l'orario visualizzato, procedere nel modo indicato.

2 – Impostare il tempo (ora) di avvio cottura con la manopola. >>>

C13961770_IT.f

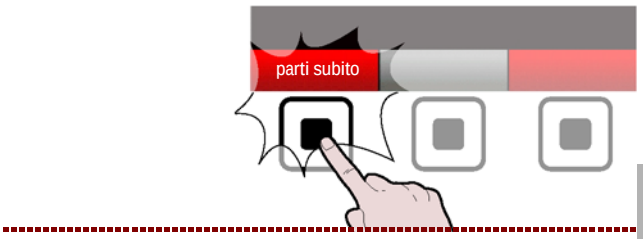
3 – Premere la manopola per confermare il valore evidenziato. >>>

4 – Impostare il tempo (minuti) di avvio cottura con la manopola. >>>

5 – Premere la manopola per confermare il valore evidenziato. >>>

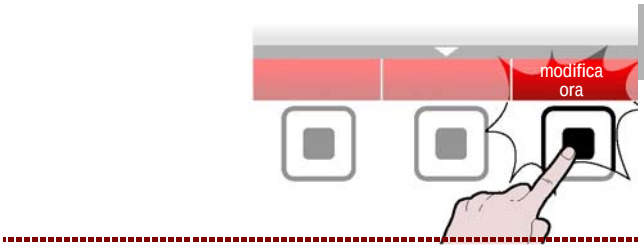
6 – Premere il pulsante per avviare la cottura programmata all'orario impostato. >>>

7 – Per avviare immediatamente la cottura programmata, premere il pulsante. >>>



Con la cottura in corso è possibile modificare, temporaneamente, i parametri di un programma (vedi " cottura manuale").

8 – Per modificare l'ora di partenza , premere il pulsante e seguire i punti da 2 a 5 >>>



Delta T

1 – Selezionare il tipo di cibo con la manopola. >>>

2 – Premere la manopola per confermare la scelta evidenziata. >>>

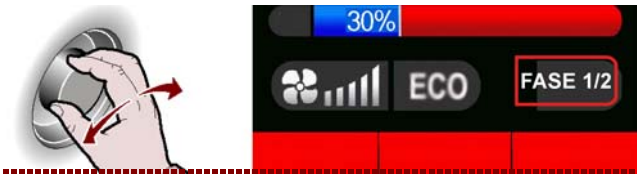
3 – Selezionare il nome del programma di cottura con la manopola. >>>

C13961770_IT.f

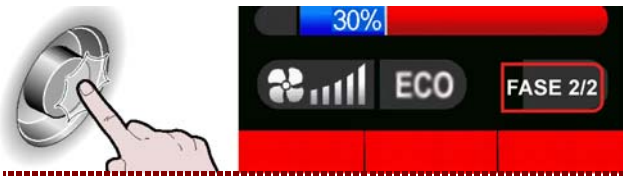
4 – Premere la manopola per confermare la scelta evidenziata. >>>

Sul display compare la pagina >>>

5 – Selezionare una fase dove si intende abilitare la funzione “delta T”, con la manopola. >>>



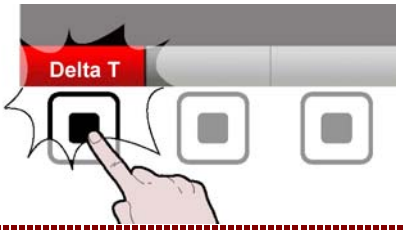
6 – Premere la manopola per confermare la scelta evidenziata. >>>



7 – Selezionare la temperatura, con la manopola. >>

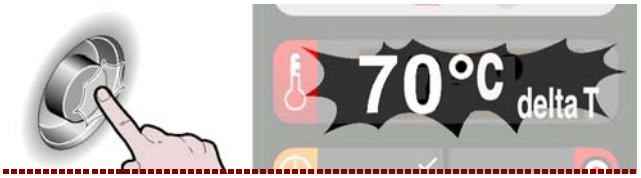
8 – Premere la manopola per confermare la scelta evidenziata. >>>

9 – Premere il pulsante “Delta T” per abilitare la funzione. >>>



10 – Ruotare la manopola per impostare il “Delta T” desiderato. >>>

11 – Premere la manopola per confermare il valore evidenziato. >>>



IT

C13961770_IT.f

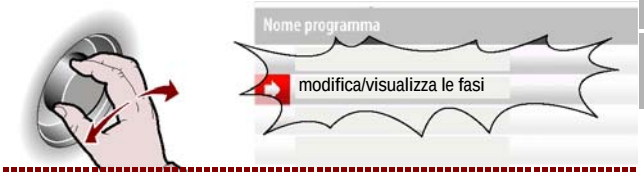
MODIFICA CARATTERISTICHE PROGRAMMI DI COTTURA

1 – Selezionare il nome del programma di cottura con la manopola. >>>

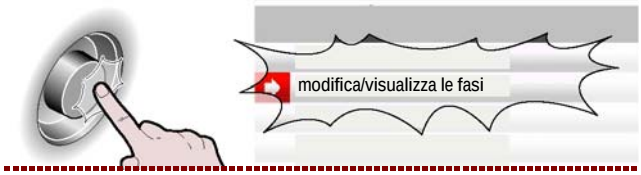
2 – Premere il pulsante. >>>

Sul display compare la pagina. >>>

3 – Selezionare dall'elenco la funzione di interesse con la manopola. >>>



4 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



– **RINOMINA**: serve per assegnare un nuovo nome al programma di cottura selezionato (vedi pag 10).
– **MODIFICA/VISUALIZZA LE FASI**: serve per visualizzare e/o modificare la fasi del programma di cottura selezionato (vedi pag. 27).
– **COPIA**: serve per effettuare il "copia-incolla" del programma di cottura selezionato e rinominarlo (vedi pag. 10).
– **ELIMINA**: serve per eliminare il programma di cottura selezionato.
– **RENDI PREFERITO**: serve per "salvare" il programma di cottura scelto nella categoria preferiti.

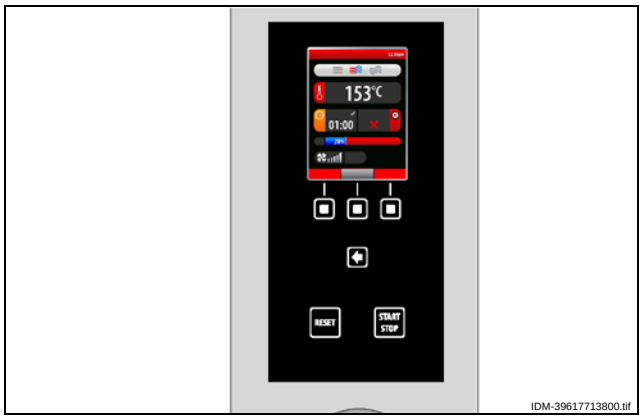
È possibile modificare, rinominare, ecc. le caratteristiche dei programmi di cottura memorizzati dal costruttore selezionando dal “Menù principale “Impostazioni” e successivamente “**Sblocco programma**” (vedi pag. 15).

C13961770_IT.f

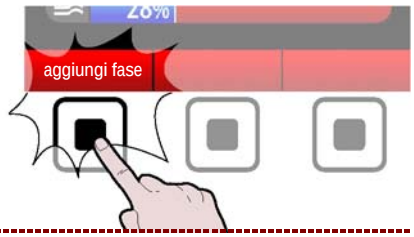
CREAZIONE "NUOVO PROGRAMMA" DI COTTURA

1 – Premere il pulsante. >>>
2 – Inserire il nome del nuovo programma di cottura (vedi pag. 10).

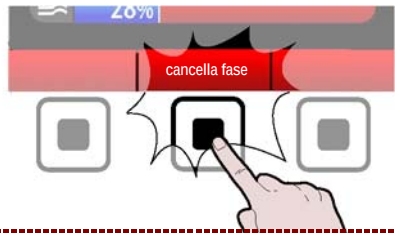
Sul display compare la pagina. >>>
Impostare tutte le caratteristiche del nuovo programma di cottura (tipo di cottura, temperatura, tempo di cottura, ecc.) come indicato a pag.17.



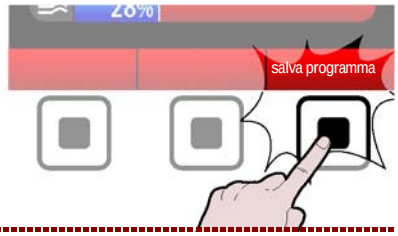
3 – Nella creazione di un nuovo programma, può essere necessario effettuare la cottura in più fasi.
Per soddisfare questa esigenza premere il pulsante. >>>



4 – Inoltre può essere necessario cancellare una o più fasi di una cottura.
Per soddisfare questa esigenza premere il pulsante. >>>



5 – Al completamento della programmazione, premere il pulsante per salvare il nuovo programma e tornare al menù principale. >>>



IT

C13961770_IT.f

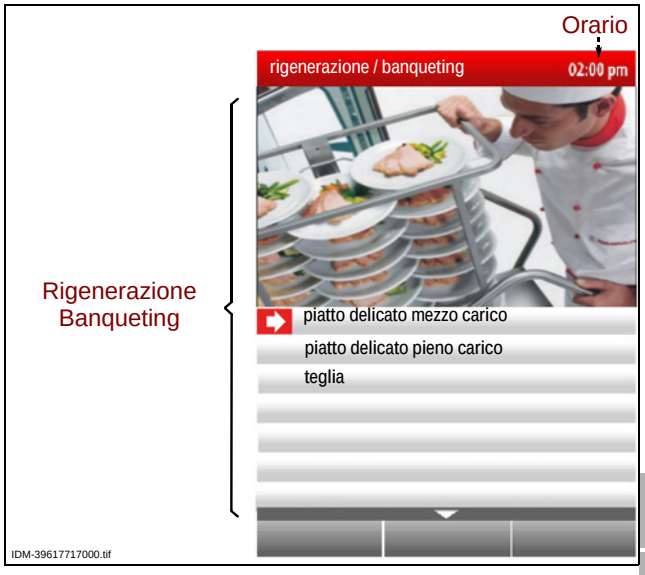
MODALITÀ PER “RIGENERAZIONE E BANQUETING”

Procedere nel modo indicato.

1 – Selezionare la funzione "rigenertazione / banqueting" con la manopola. >>>

2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>

Sul display compare la pagina dove è possibile eseguire tutte le funzioni descritte nel paragrafo “cottura memorizzata CF3” (vedi pag. 27÷30). >>>



IT

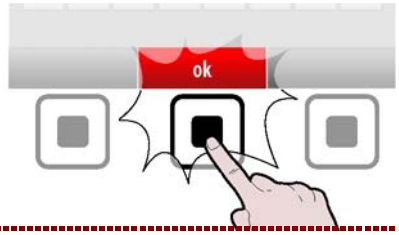
C13961770_IT.f

MODALITÀ PER "LAVAGGIO AUTOMATICO"

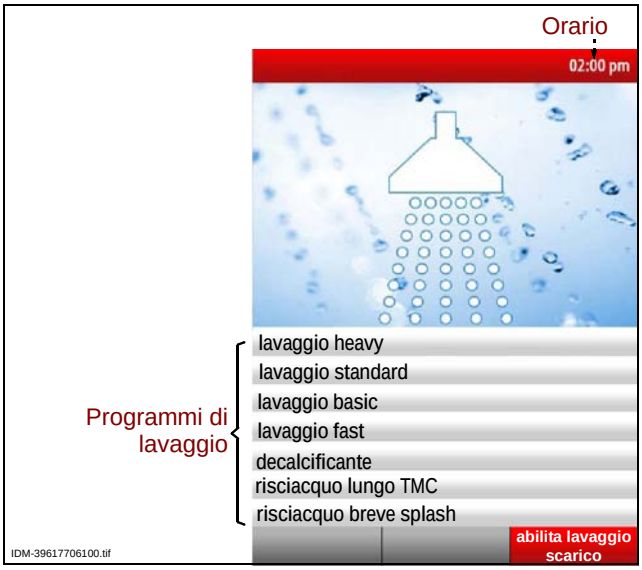
Procedere nel modo indicato.

1 – Selezionare la funzione "lavaggio automatico" con la manopola. >>>

2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



Sul display compare la pagina. >>>
La pagina serve per selezionare il tipo di programma per il lavaggio dell'apparecchiatura.



3 – Controllare che le taniche dei prodotti di lavaggio (detergente e sanificante) contengano almeno 1 litro ciascuna.

4 – Selezionare il ciclo di lavaggio di interesse con la manopola. >>>

5 – Premere il pulsante per avviare il ciclo di lavaggio. >>>

IT

C13961770_IT.f

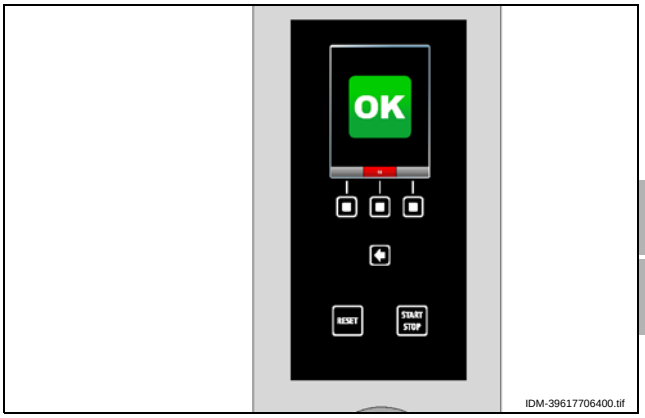
Tabella programmi di lavaggio

Programmi	*Descrizione*
Lavaggio heavy	Lavaggio consigliato per eliminare residui di difficilissima asportazione (ad esempio: dopo la cottura a convezione di carni ad elevato contenuto di grassi, come polli, arrosti, ecc.)
Lavaggio standard	Lavaggio consigliato per eliminare residui di difficile asportazione (ad esempio: dopo la cottura a convezione di carne e/o pesce)
Lavaggio basic	Lavaggio consigliato per eliminare residui di facile asportazione (ad esempio: dopo cotture miste o a convezione fino a 150°C).
Lavaggio fast	Lavaggio consigliato per eliminare residui limitati (ad esempio: dopo la cottura a vapore)
Decalcificante	Per eliminare i depositi di calcare dalla camera di cottura.
Risciacquo breve splash e risciacquo lungo TMC	Per risciacquare la camera di cottura senza l'uso di detergente.

Importante

Solo per i programmi di lavaggio “Heavy clean” ed “Standard Clean” è possibile utilizzare la funzione “abilita/disabilita lavaggio scarico” tramite il pulsante. >>>

6 – Il completamento del ciclo di lavaggio dell'apparecchiatura viene indicato dall'attivazione di un segnale acustico e dalla visualizzazione, sul display, della pagina. >>>



7 – Premere il pulsante per interrompere l'allarme acustico. >>>

8 – In caso di interruzione di un ciclo di lavaggio (Allarme o interruzione volontaria tramite pulsante START/STOP) compare l’allarme di interruzione lavaggio. >>>

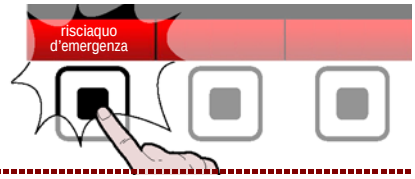
MANCANZA ACQUA!
Durante l'operazione il sistema lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit.Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum
CODICE ERRORE: E02
opzione 1
opzione 2
opzione 3

9 – Premere il pulsante ”RESET”. >>>

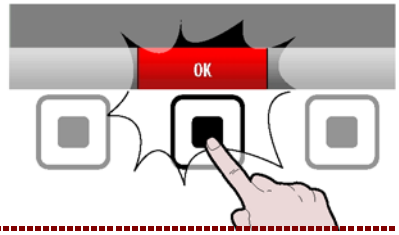
IT

C13961770_IT.f

10 – Premere il pulsante “risciacquo d’emergenza”ed attendere il termine del lavaggio. >>>



11 – Premere il pulsante per tornare alla pagina precedente. >>>



MODALITÀ DI INIZIO E FINE "CICLO COTTURA"

Per iniziare in ciclo di cottura (In modalità "manuale" o "programmata"), procedere nel modo indicato.
1 – Accendere l'apparecchiatura (vedi pag. 8).
2 – Selezionare il tipo di cottura ed impostare tutti i parametri necessari al corretto funzionamento (vedi pag.17).

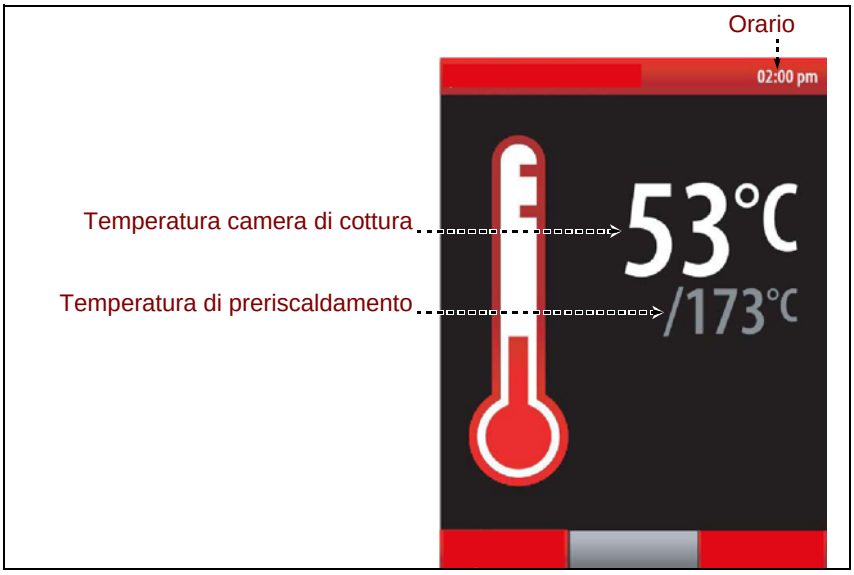
3 – Premere il pulsante. >>>
4 – Inserire le pietanze all'interno della camera di cottura e chiudere il portello per avviare il ciclo di cottura.

Sul display compare la pagina.>>>

Importante

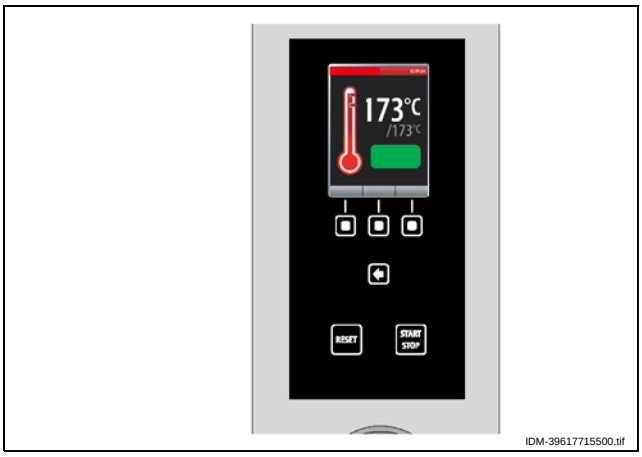
Durante tutto il ciclo di cottura, la luce interna della camera rimane accesa per consentire di visionare il cibo.

Se sul display compare la pagina, è attiva la funzione di preriscaldamento. Prima di inserire le pietanze nella camera di cottura, attendere il completamento della fase di preriscaldamento.

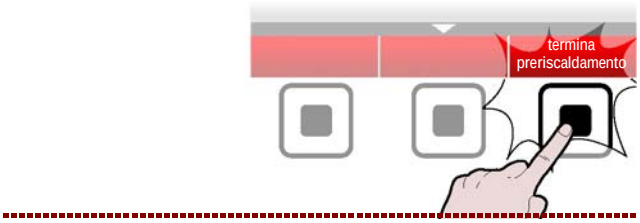


C13961770_IT.f

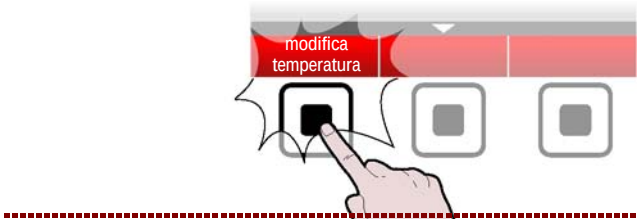
Al termine della fase di preriscaldamento, sul display compare la pagina. >>>



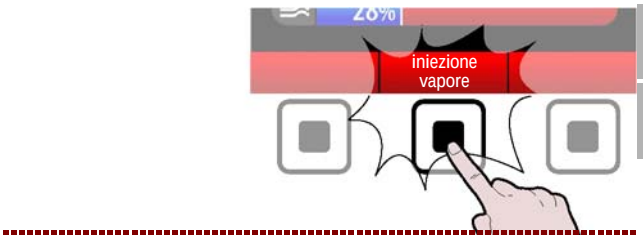
Se è necessario anticipare la fine del preriscaldamento, premere il pulsante. >>>



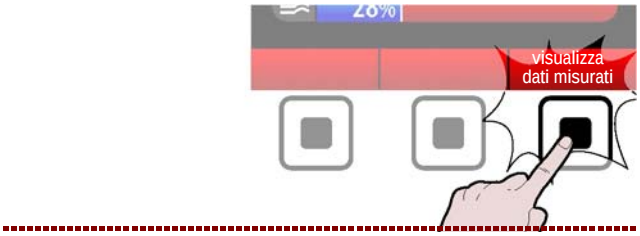
Per modificare la temperatura di preriscaldamento, premere il pulsante e procedere come indicato a pag. 17. >>>



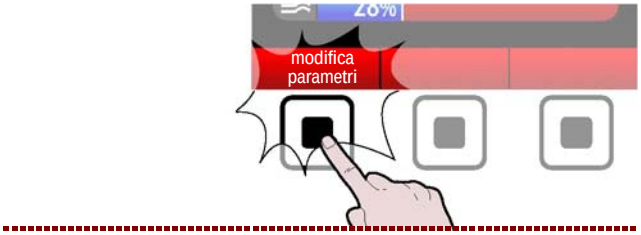
5 – Per immettere del vapore all'interno della camera durante la fase di cottura, premere il pulsante. >>>



6 – Per visualizzare, durante la fase di cottura, la temperatura all'interno della camera ed il tempo impostato, premere il pulsante. >>>
Questa funzione è attiva solo se non è stata attivata la funzione "Multicooking". In caso contrario visualizzerà i tempi della funzione "Multicooking"
Per modificare, durante la fase di cottura, i parametri impostati (temperatura, tempo di cottura, velocità ventola, ecc.), procedere nel modo indicato.



7 – Premere il pulsante. >>>
Per modificare i parametri di cottura, procedere come indicato nel paragrafo "Modalità per "cottura manuale"".

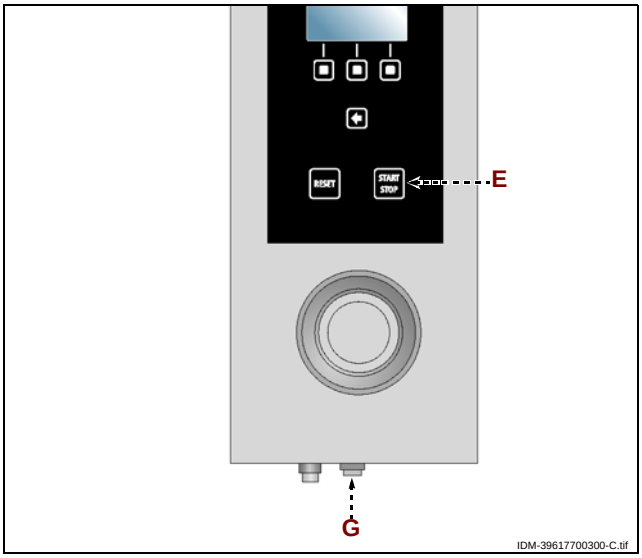


Il modo di cottura, la temperatura in camera e il tempo/temperatura al cuore possono essere modificati in modo veloce con l'utilizzo della sola manopola.
Durante una cottura, tranne che per le cotture memorizzate C3, premere:
- una volta e ruotare la manopola per modificare la temperatura della camera di cottura; premere la manopola per confermare la modifica.

C13961770_IT.f

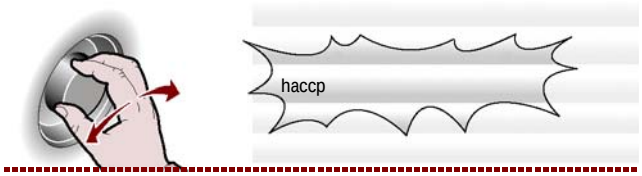
- due volte e ruotare la manopola la manopola per modificare il tempo di cottura o la temperatura al cuore; premere la manopola per confermare la modifica.
- tre volte e ruotare la manopola per modificare il modo di cottura (convezione, vapore o misto); premere la manopola per confermare la modifica.
Ruotare la manopola per modificare la % di umidità (misto) o % apertura sfiato (convezione)

Il ciclo di cottura si arresta automaticamente allo scadere del tempo programmato, oppure quando la "sonda al cuore" rileva la temperatura impostata. All'arresto del ciclo si attiva il segnale acustico e la luce della camera di cottura si spegne.
Per arrestare il ciclo di cottura prima del termine impostato, premere il pulsante **(E)** o aprire il portello. L'apparecchiatura rimane alimentata elettricamente. Se si vuole disattivare anche l'alimentazione elettrica, premere il pulsante **(G)**.

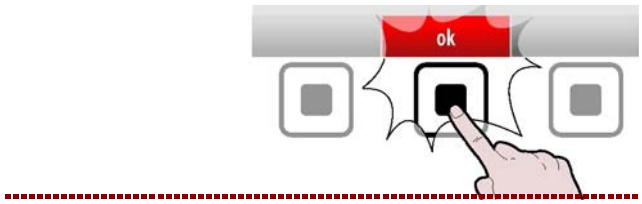


MODALITÀ PER "HACCP"

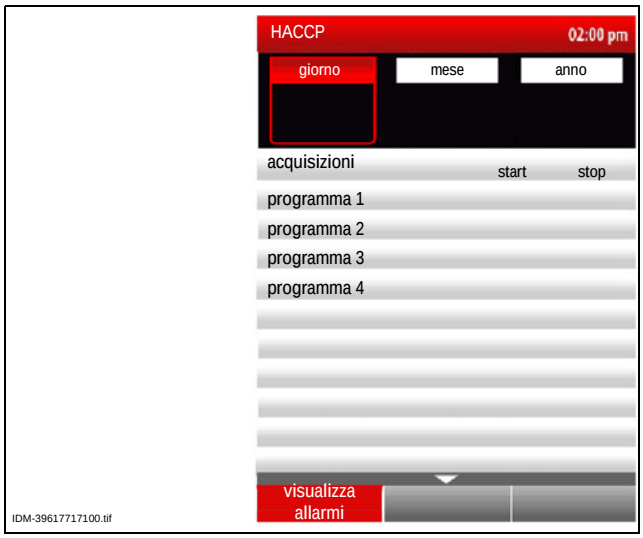
Procedere nel modo indicato.
1 – Selezionare la funzione "HACCP" con la manopola. >>>



2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



Sul display compare la pagina. >>>
La pagina serve per visualizzare i dati di cottura misurati e gli allarmi intervenuti.



IT

C13961770_IT.f

3 – Premere la manopola per modificare il giorno (mese o anno). >>>

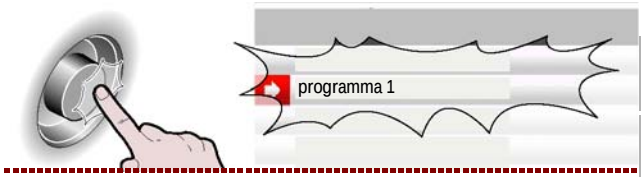
4 – Ruotare la manopola per impostare il giorno (mese o anno). >>>

5 – Premere la manopola per confermare il valore impostato. >>>

6 – Ruotare la manopola per selezionare “Acquisizioni”. >>>

7 – Premere la manopola per accedere alle cotture. >>>

8 – Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



9 – Premere il pulsante per tornare alla pagina precedente. >>>

10 – Premere il pulsante per visualizzare gli allarmi intervenuti durante le cotture. >>>

MODALITÀ PER "CARICO / SCARICO DATI"

Procedere nel modo indicato.

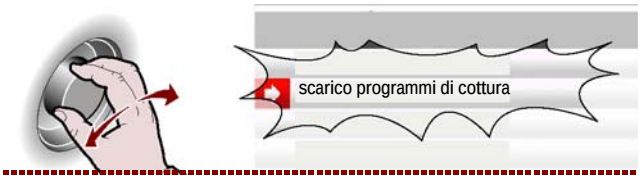
1 – Selezionare la funzione "Carico / scarico dati " con la manopola. >>>

2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>

C13961770_IT.f

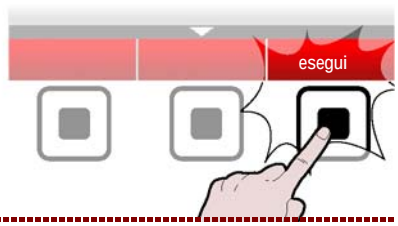
Sul display compare la pagina. >>>
La pagina serve per scaricare i dati di cottura o i programmi di rigenerazione dal forno ad una unità di memoria esterna oppure per caricare i dati di cottura da una unità di memoria esterna al forno.

3 – Selezionare dall'elenco la funzione di interesse con la manopola. >>>



Premere il pulsante per selezionare tutti i programmi di cottura da caricare e/o scaricare. >>>
In alternativa selezionare i singoli programmi da caricare/scaricare.
I programmi selezionati verranno evidenziati con il simbolo (☆) .

Premere il pulsante per avviare l'operazione. >>>



A seconda della quantità di dati da scaricare/caricare l'operazione può richiedere diversi minuti.

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato.
1 – Chiudere il rubinetto alimentazione acqua.
2 – Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
3 – Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
4 – Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
5 – Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.
6 – Ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.

MANUTENZIONI 5

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Se ben effettuata, essa consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio ed un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

Cautela - Avvertenza

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad ogni fine esercizio e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:
– La vasca raccoglicondensa (vedi pag. 43)
– La camera di cottura (vedi pag. 42)
– L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 41)

Annualmente fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:
– Pulizia filtro ingresso acqua (vedi pag. 48)
– Pulizia tubazioni di scarico (vedi pag. 48)

RACCOMANDAZIONI PER LA PULIZIA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.

Tabella prodotti per la pulizia

Descrizione	*Prodotti*
Per lavare e risciacquare	Acqua potabile a temperatura ambiente
Per pulire e asciugare	Panno non abrasivo e che non lasci alcun residuo
Prodotti detergenti consigliati	Detergenti a base di: potassa caustica max al 5%, soda caustica al 5%
Prodotti per eliminare odori sgradevoli	Prodotti brillantanti a base di: acido citrico, acido acetico

Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, chiudere sempre il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

Cautela - Avvertenza

Durante l'utilizzo di detergenti è obbligatorio utilizzare guanti in gomma, maschera anti inalazione ed occhiali di protezione secondo le norme di sicurezza vigenti.

1 – Nel maneggiare i prodotti detergenti usare sempre la massima cautela.
2 – Spruzzare solo piccole quantità di detergente.
3 – Non spruzzare detergente su superfici troppo calde.
4 – Non spruzzare detergente su persone o animali
5 – Seguire le indicazioni riportate sulla confezione e sulla scheda tecnica del detergente.
6 – Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.

Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

C13961770_IT.f

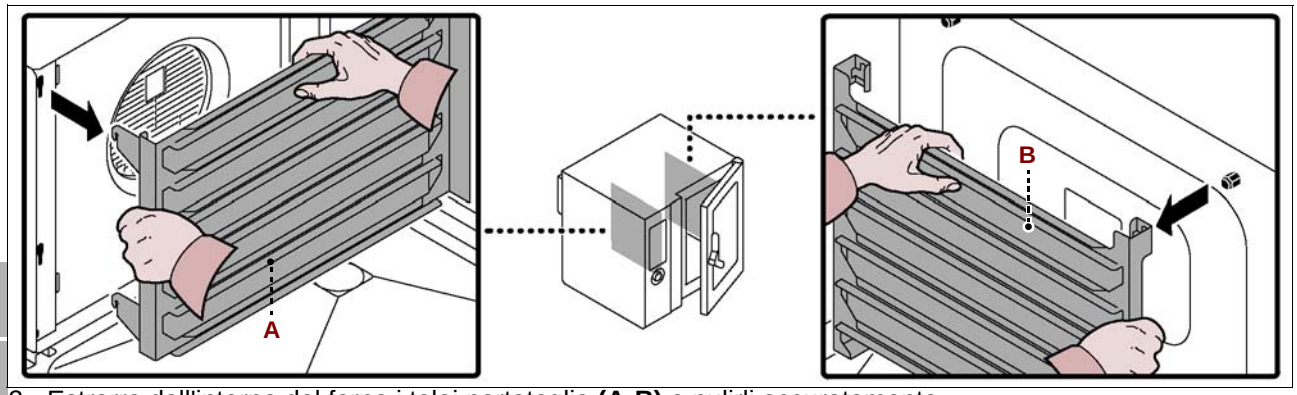
7 – Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.
8 – Non utilizzare getti d'acqua in pressione.
9 – Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
10 – Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.
11 – Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

PULIZIA CAMERA DI COTTURA E SONDA UMIDITÀ

Per questa operazione procedere nel modo indicato.
1 – Lasciare raffreddare la camera di cottura fino ad una temperatura di circa 60°C.

Cautela - Avvertenza

Ad ogni cambio di modalità cottura, eseguire una pulizia accurata della camera.
Per la pulizia e per eliminare gli odori sgradevoli, utilizzare i prodotti indicati nella tabella "Prodotti per la pulizia".
Non dirigere getti d'acqua fredda sul dispositivo di illuminazione e sul vetro della porta quando la temperatura della camera supera i 150°C.



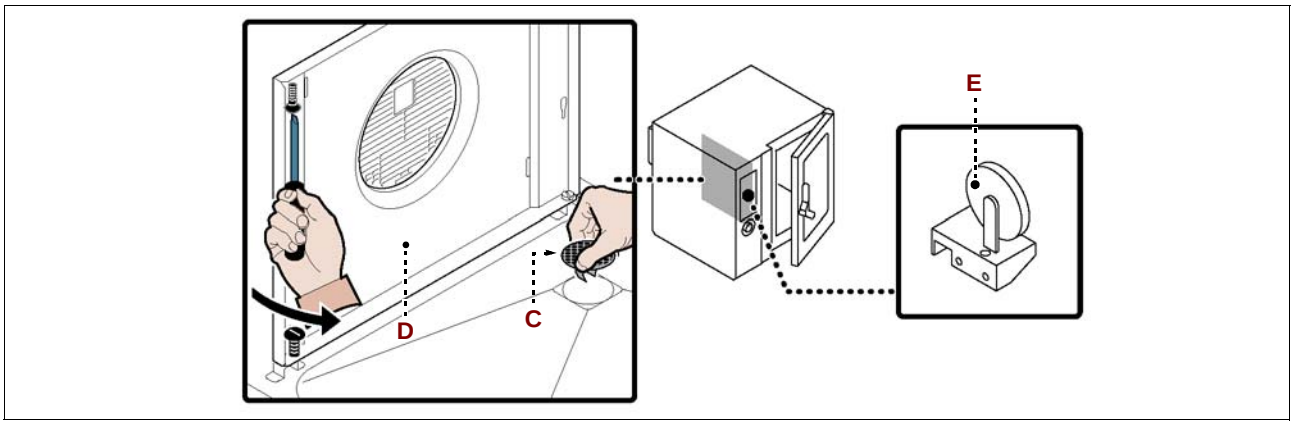
2 – Estrarre dall'interno del forno i telai portateglie **(A-B)** e pulirli accuratamente.
3 – Estrarre e pulire la griglia filtro **(C)**.
4 – Svitare le viti per aprire il pannello deflettore **(D)**.
5 – Inumidire con acqua tiepida (potabile) tutte le parti interne della camera di cottura (pareti, scambiatore, ventola e sonda di rilevamento umidità **(E)**).
Per inumidire le parti interne della camera di cottura, è consigliabile l'uso della "lancia di lavaggio".
6 – Spruzzare il detergente per uso alimentare e lasciarlo agire per 10÷15 min, su tutte le parti interne della camera di cottura (pareti, scambiatore, ventola e sonda di rilevamento umidità **(E)**).
Per spruzzare il detergente sulle parti interne della camera di cottura, è consigliabile l'uso del "nebulizzatore".
7 – Risciacquare con acqua tiepida (potabile) ed asciugare le superfici della camera di cottura.
8 – Spruzzare e lasciare agire per qualche minuto il prodotto brillantante.
9 – Risciacquare con acqua tiepida (potabile) ed asciugare le superfici della camera di cottura.
10 – Riavvitare le viti per chiudere il pannello deflettore **(D)**.
11 – Rimontare i telai portateglie **(A-B)** e la griglia filtro **(C)**.

Cautela - Avvertenza

Al termine delle operazioni di pulizia, prima di riutilizzare l'apparecchiatura, effettuare un ciclo di cottura a vuoto per 15 min in modalità "Vapore" e per altri 15 min in modalità "Convezione" alla temperatura di 150°C.
Se il forno viene lasciato inattivo per brevi periodi, lasciare la porta della camera di cottura aperta per evitare la formazione di condensa.

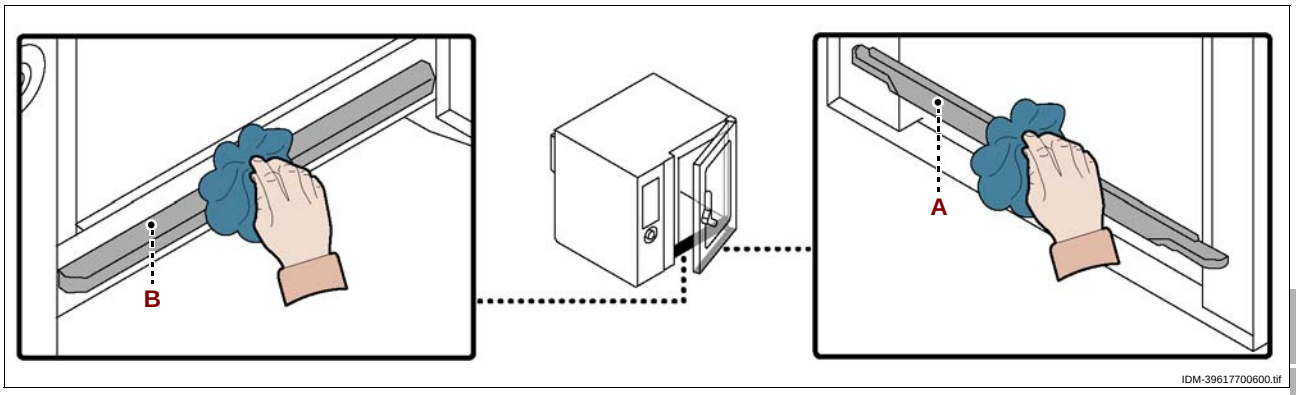
IT

C13961770_IT.f



PULIZIA CANALINA E VASCA RACCOGLICONDENSA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.
1 – Pulire e svuotare la canalina raccoglicondensa.
2 – Pulire la vasca raccoglicondensa **(B)** e verificare che il foro e il condotto di scarico non siano ostruiti.



GUASTI 6

RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.
Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Inconveniente	*Causa*	*Rimedio*
L'apparecchiatura non si accende	Fusibile "intervenuto"	Sostituire il fusibile (vedi pag. 53)
	Intervento di un dispositivo di sicurezza o salvaguardia (termostato di sicurezza o relé termico)	Premere il pulsante di ripristino del dispositivo
	Scheda elettronica danneggiata	Contattare il servizio assistenza
Il ciclo di cottura non si avvia o si arresta improvvisamente	Scheda elettronica del pannello comandi danneggiata	Contattare il servizio assistenza
	Allarme attivato	Consultare la tabella "Segnalazione allarmi"

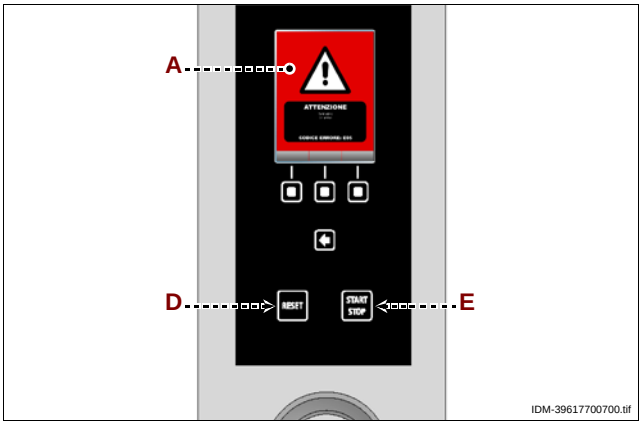
C13961770_IT.f

TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

Se il problema o l'inconveniente riscontrato non rientra nelle anomalie riportate in tabella è necessario consultare la tabella "Segnalazione allarmi" di seguito riportata.
Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di identificare i segnali di allarme che compaiono sui display **(A)**.

Importante

Premere il pulsante (D) per resettare l'allarme.



Allarme	*Inconveniente*	*Rimedio*	*Note*
H2O	Manca acqua in camera, oppure pressione dell'acqua insufficiente	Verificare la presenza di acqua in rete o regolare la pressione (vedi pag. 52), se il problema persiste avvertire il servizio assistenza	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione
H2O.	Manca acqua allo scarico, oppure pressione dell'acqua insufficiente	Verificare la presenza di acqua in rete o regolare la pressione (vedi pag. 52), se il problema persiste avvertire il servizio assistenza	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione e a vapore
OPE	Richiesta di apertura o chiusura porta forno	Aprire o chiudere la porta del forno Avvertire il servizio assistenza nel caso tale messaggio rimanga evidenziato	Il ciclo di cottura non si avvia finché non è stata eseguita l'operazione richiesta
CLE	Indica che è necessario effettuare le operazioni di pulizia	Eseguire un programma di lavaggio automatico.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura
E01	La sonda della camera di cottura è in avaria o collegata non correttamente	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura
E02	La sonda al cuore è in avaria o collegata non correttamente.	Verificare la posizione della sonda al cuore o avvertire il servizio assistenza in caso di avaria	Non è possibile effettuare cicli di cottura con sonda al cuore
E03	La sonda scarico vapori è in avaria	Avvertire il servizio assistenza	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione e a vapore
E04	La valvola motorizzata non è posizionata correttamente	Ripetere l'accensione del forno e se il problema persiste avvertire il servizio assistenza	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione e a vapore
E05	Avaria sonda termostato di sicurezza	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura
E06	Intervento protezioni termiche	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura

IT

C13961770_IT.f

Allarme	Inconveniente	Rimedio	Note
E08	La sonda sottovuoto (accessorio opzionale) è in avaria o collegata non correttamente.	Premere il pulsante "Reset".	Scollegare e ricollegare la sonda sottovuoto prima di iniziare il ciclo di cottura. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza
E10	Sovratemperatura vano componenti elettrici	Il forno risolve autonomamente il problema	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura
E11 **E13** **E14**	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura
E19	La sonda umidità è in avaria o collegata non correttamente	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura
E20	Errore di configurazione	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura
E21	Il ciclo di lavaggio si è interrotto per mancanza di detergente	Controllare la posizione del tubo e il livello di detergente nel recipiente; se necessario, effettuare il rabbocco e riavviare il ciclo di lavaggio	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza
E22	Il ciclo di lavaggio si è interrotto per mancanza di sanificante	Controllare la posizione del tubo e il livello di sanificante nel recipiente; se necessario, effettuare il rabbocco e riavviare il ciclo di lavaggio	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza
E23	Il ciclo di lavaggio si è interrotto durante la fase finale di sanificazione	Premere il pulsante reset e risciacquare manualmente la camera di cottura in modo accurato	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza
E24 **E26**	Avaria sistema di lavaggio automatico	Controllare che non siano rimasti residui di prodotti detergenti all'interno della camera di cottura	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura
E25	Procedura riempimento impianto non completata	Controllare la posizione del tubo e il livello di sanificante nel recipiente; se necessario, effettuare il rabbocco e riavviare la procedura di lavaggio automatico	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza

C13961770_IT.f

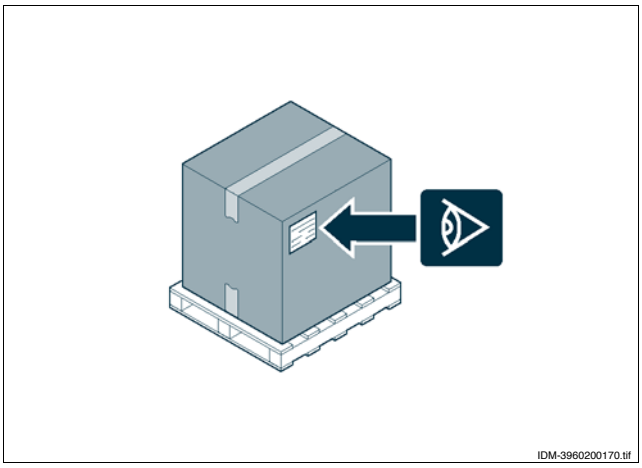
RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

Importante

Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal costruttore e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso.
Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

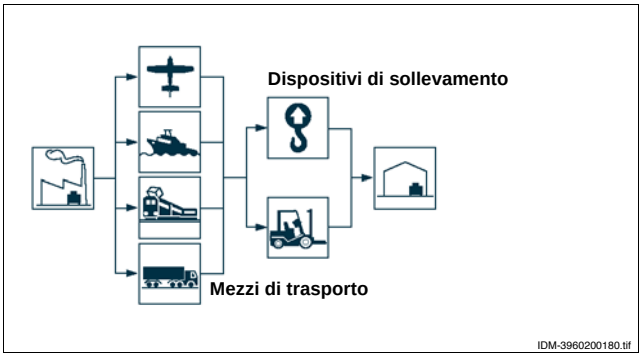
IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.
Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.
Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.
In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.


IDM-3960200170.tif

TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.
Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



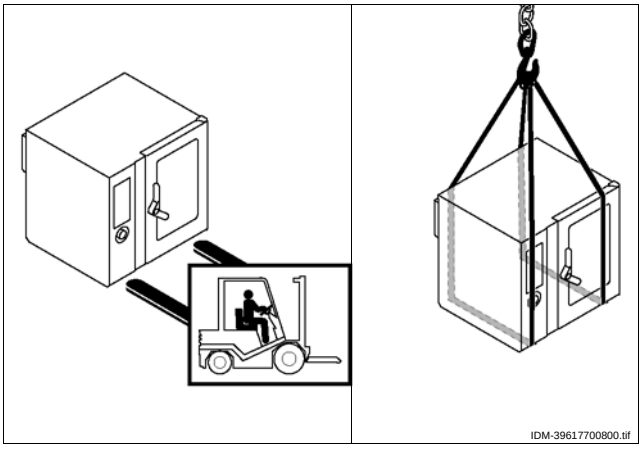
IDM-3960200180.tif

MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata. Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.

Importante

Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione ai tubi di alimentazione e scarico.


IDM-39617700800.tif

C13961770_IT.f

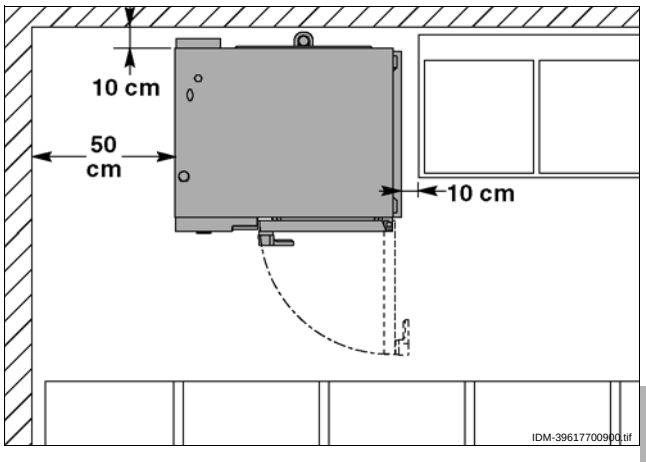
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.
La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione, ventilazione, aspirazione e di scarico dei residui di produzione, deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.
Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme tracciando le coordinate per posizionarli correttamente.
Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo.

Importante

Installare l'apparecchiatura sopra un basamento (disponibile a richiesta) e posizionarla come indicato in figura.

Se il forno viene installato al centro del locale lasciare uno spazio di almeno 50 cm tra il retro e le altre apparecchiature.

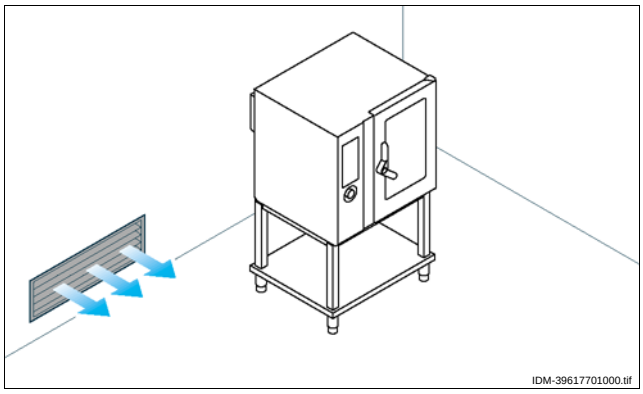


Importante

Non installare l'apparecchiatura in prossimità di pareti infiammabili.

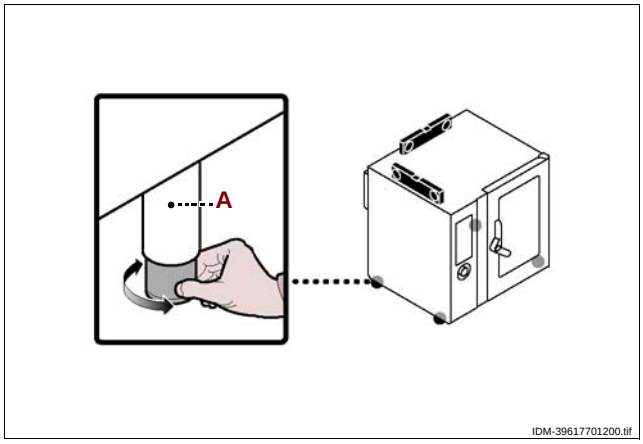
VENTILAZIONE LOCALE

Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.
Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.



LIVELLAMENTO

Agire sui piedi di appoggio **(A)** per livellare l'apparecchiatura.



C139617770_IT.f

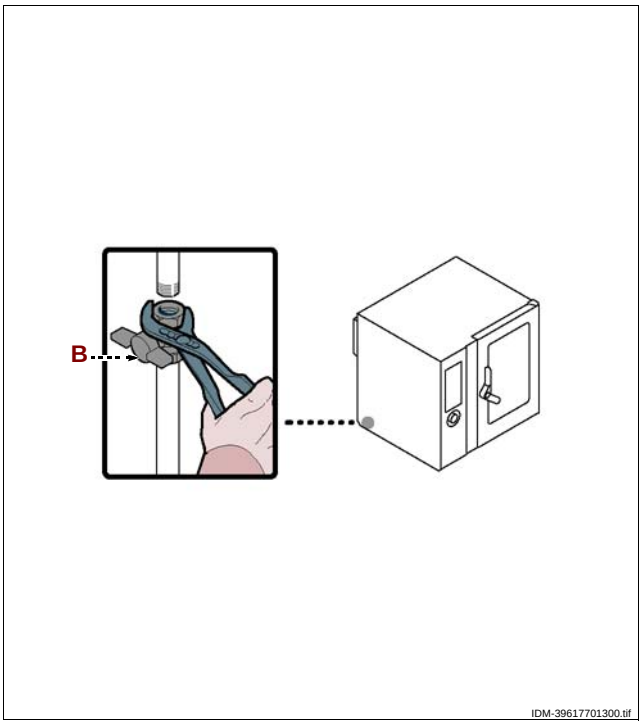
ALLACCIAMENTO ACQUA

Cautela - Avvertenza

Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.

Allacciamento alimentazione acqua

Collegare il tubo di rete con quello di attacco all'apparecchiatura, interponendo un rubinetto di intercettazione **(B)** per interrompere, quando necessario, l'alimentazione dell'acqua.



Importante

Il rubinetto (B), che non è fornito insieme all'apparecchiatura, deve essere installato in posizione facilmente accessibile e deve essere immediatamente individuabile il suo stato (aperto o chiuso).

Cautela - Avvertenza

L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile con le caratteristiche indicate in tabella. Se tali caratteristiche non sono rispettate l'apparecchiatura potrebbe danneggiarsi, si consiglia quindi l'utilizzo di un dispositivo di trattamento acqua.

Descrizione	*Valore*
Pressione	200÷400 kPa (2÷ 4 bar) (*)
Portata acqua (l/h)	9 l/h (FX 61) (*) 12 l/h (FX 101) (*)
pH	7÷7.5
Conduttività	< 200µS/cm
Durezza	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenuto di sali e ioni metallici	
Cloro	<0,1 mg/l
Cloruri	< 30 mg/l
Solfati	< 40 mg/l
Ferro	< 0,1 mg/l
Rame	< 0.05 mg/l
Manganese	< 0,05 mg/l

(*) Il valore si riferisce alla quantità di acqua necessaria alla produzione di vapore all'interno della camera di cottura.

Importante

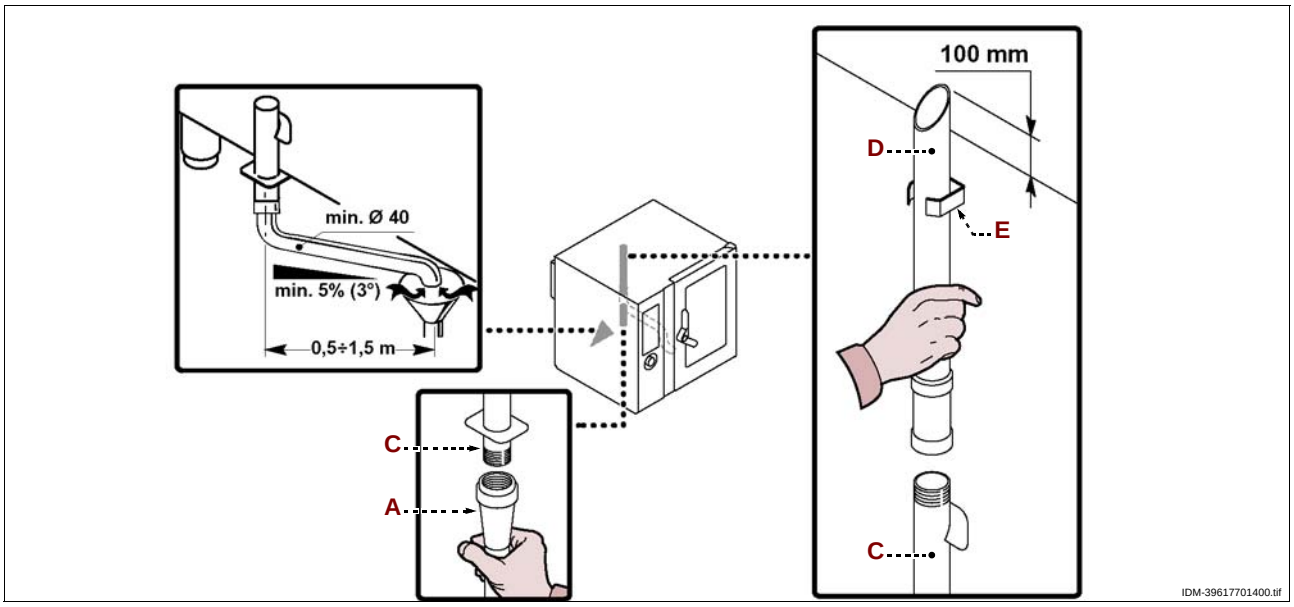
Solo per la Gran Bretagna, fare riferimento anche alle indicazioni riportate nell'allegato (Vedi "Allacciamento acqua (WRAS)").

ALLACCIAMENTO SCARICO ACQUA

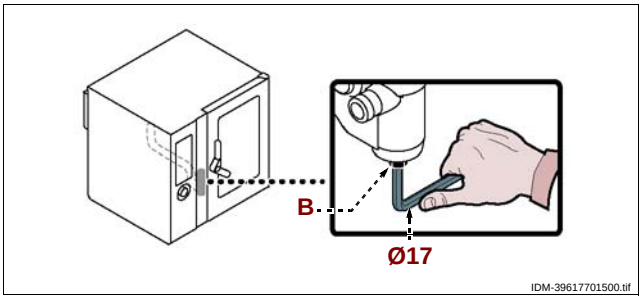
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 – Collegare il tubo di rete **(A)** con il tubo **(C)** di attacco all'apparecchiatura.

2 – Collegare il tubo di sfiato **(D)** con il tubo **(C)** di attacco all'apparecchiatura e fissarlo al supporto **(E)**.

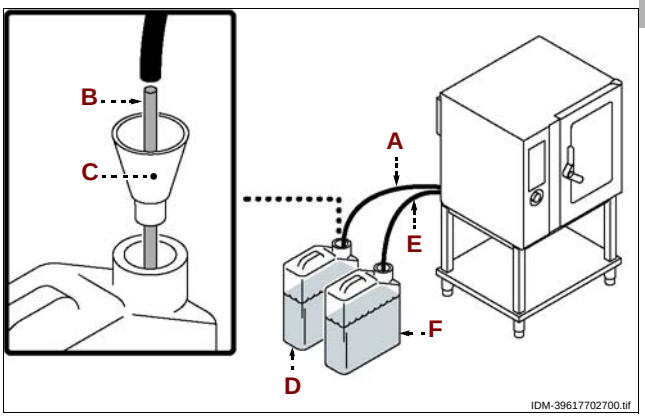


Sulla tubazione di scarico dell'apparecchiatura è presente il tappo (B) per scaricare i detriti depositati.



COLLEGAMENTO ALIMENTAZIONE LAVAGGIO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.
1 – Innestare il tubo rosso **(A)** nel tubo **(B)** e inserire il cono **(C)** nella tanica **(D)** del detergente.
2 – Innestare il tubo azzurro **(E)** nel tubo **(B)** e inserire il cono **(C)** nella tanica **(F)** del sanificante.
Utilizzare i prodotti di lavaggio detergente e sanificante forniti dal costruttore del forno per ottenere il massimo risultato.
La composizione chimica dei prodotti menzionati è la seguente:
Detergente: soda caustica con concentrazione inferiore al 20%.
Sanificante: a base di citrati e sequestranti organici inferiori al 15%.



Importante

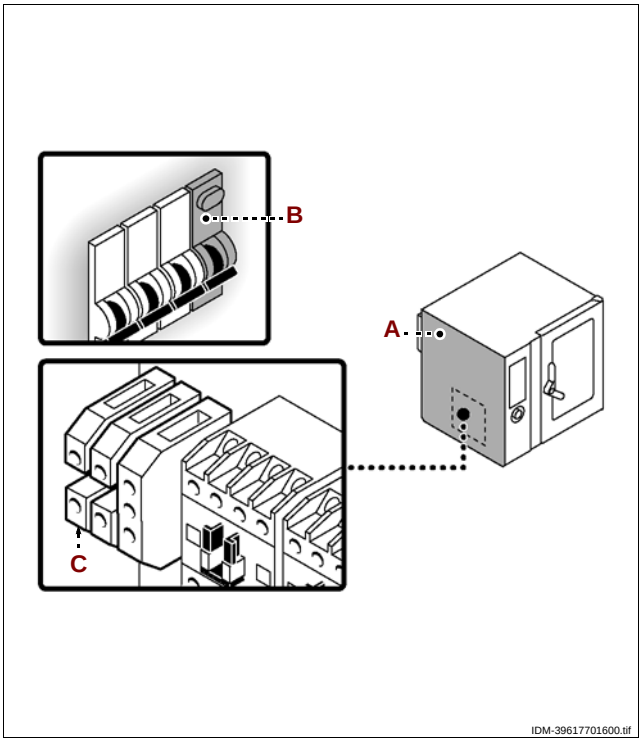
L'uso di prodotti con composizione diversa può danneggiare l'impianto e le pareti del forno; i residui rilasciati possono contaminare i cibi.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Cautela - Avvertenza

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.
L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N/PE, commutabile a 230V/3/PE.
Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete elettrica di alimentazione nel modo indicato.
1 – Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore automatico **(B)** vicino all'apparecchiatura con le seguenti caratteristiche.
– Sganciatore termico (per regolazione vedi tabella a pag. 4)
– Sganciatore differenziale regolato a 30 mA
– Classe B o C (IEC 898)
2 – Svitare le viti e smontare il pannello laterale **(A)**.
3 – Collegare l'interruttore automatico sezionatore **(B)** alla morsettiera **(C)** dell'apparecchiatura e alla rete elettrica di alimentazione, secondo le indicazioni riportate nello schema elettrico in fondo al manuale e utilizzando un cavo con le seguenti caratteristiche.
– Peso: ≥ del tipo H05RN-F (designazione 245 IEC 57)
– Temperatura di utilizzo: ≥ 70°C.



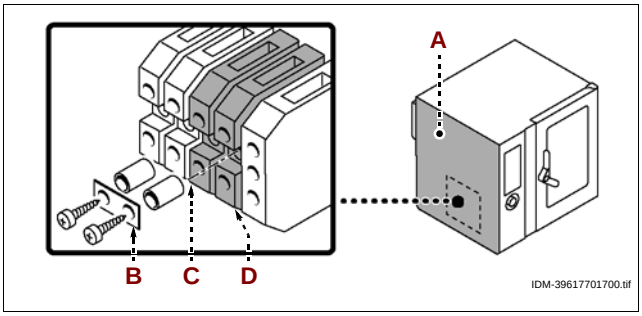
Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra.

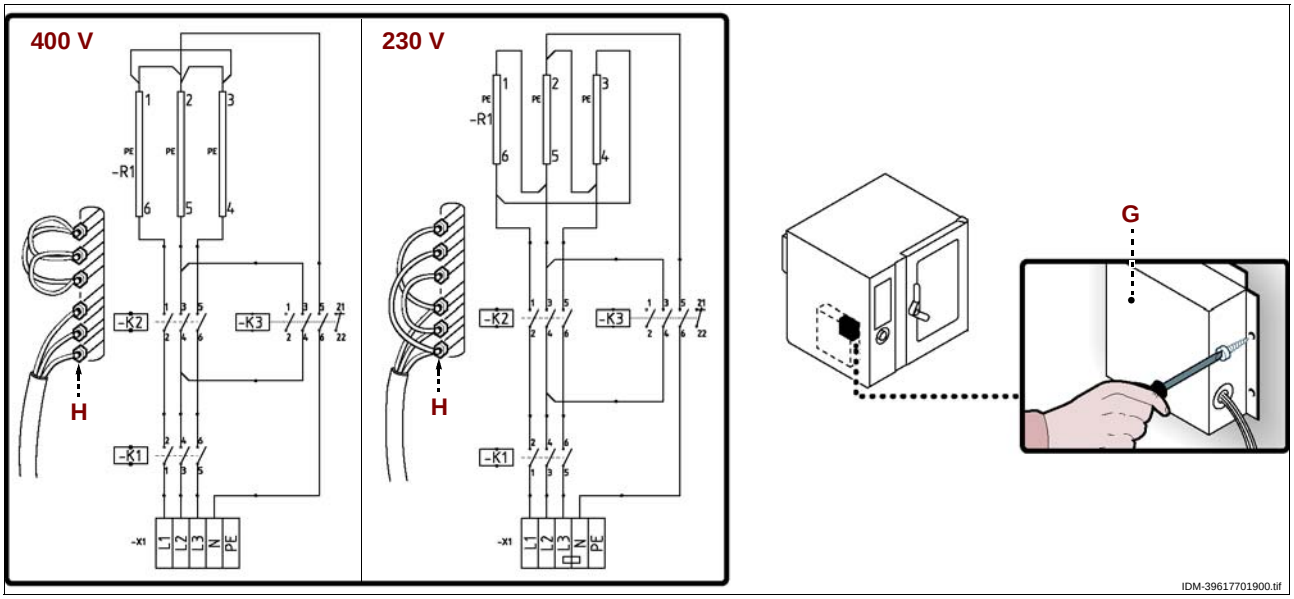
4 – Rimontare il pannello e riavvitare le viti ad operazione ultimata.

TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE ELETTRICA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.
1 – Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
2 – Svitare le viti per smontare il pannello laterale (**A**).
3 – Inserire il ponte (**B**) per collegare elettricamente imorsetti (**C-D**) (vedi schemi elettrici allegati).



4 – Smontare il carter (**G**) e modificare i collegamenti ai terminali delle resistenze (**H**) come indicato in figura.
5 – Rimontare il carter (**G**).

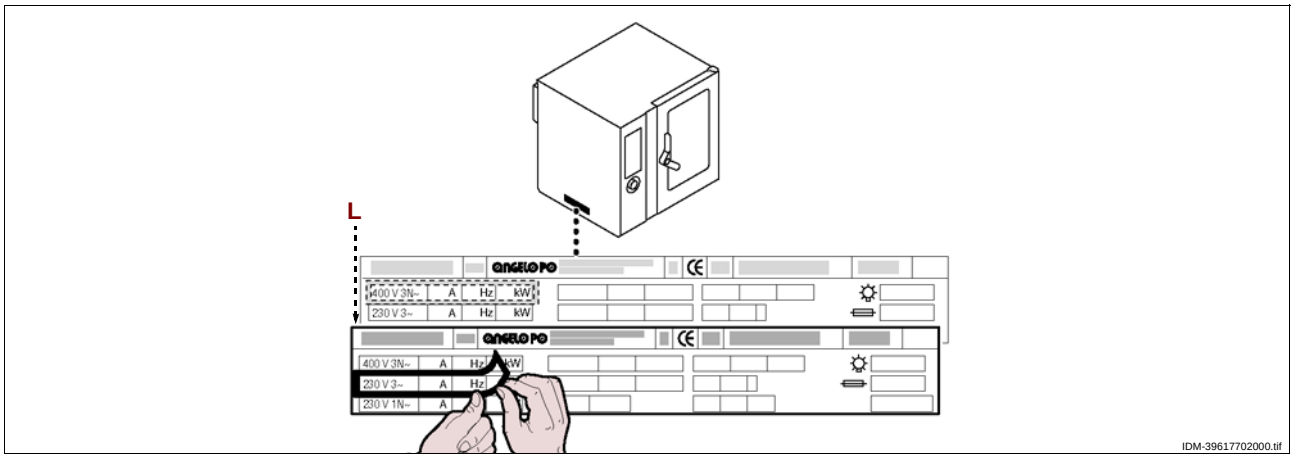


C13961770_IT.f

6 – Rimontare il pannello (**A**) e riavvitare le viti.
7 – Rimuovere l'adesivo indicatore della tensione di collaudo applicato sulla targhetta-di identificazione (**L**) e applicare quello nuovo per evidenziare la tensione in uso.

Importante

Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano anomalie di funzionamento.



COLLAUDO APPARECCHIATURA

Importante

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al-fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individu-are le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le con-dizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche.
1 – Aprire il rubinetto di alimentazione acqua e verificare la tenuta del collegamento.
2 – Agire sull'interruttore sezionatore per verificare il collegamento elettrico.
3 – Verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura e, senecessario, effettuare la trasformazione (vedi pag. 50).
4 – Verificare e, se necessario, regolare la pressione dell'acqua (vedi pag. 52).
5 – Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.
6 – Effettuare un ciclo di cottura a vuoto per verificare il corretto funzionamento dell'ap-parecchiatura.
Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, af-finché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparec-chiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

REGOLAZIONI 8

RACCOMANDAZIONI PER LE REGOLAZIONI

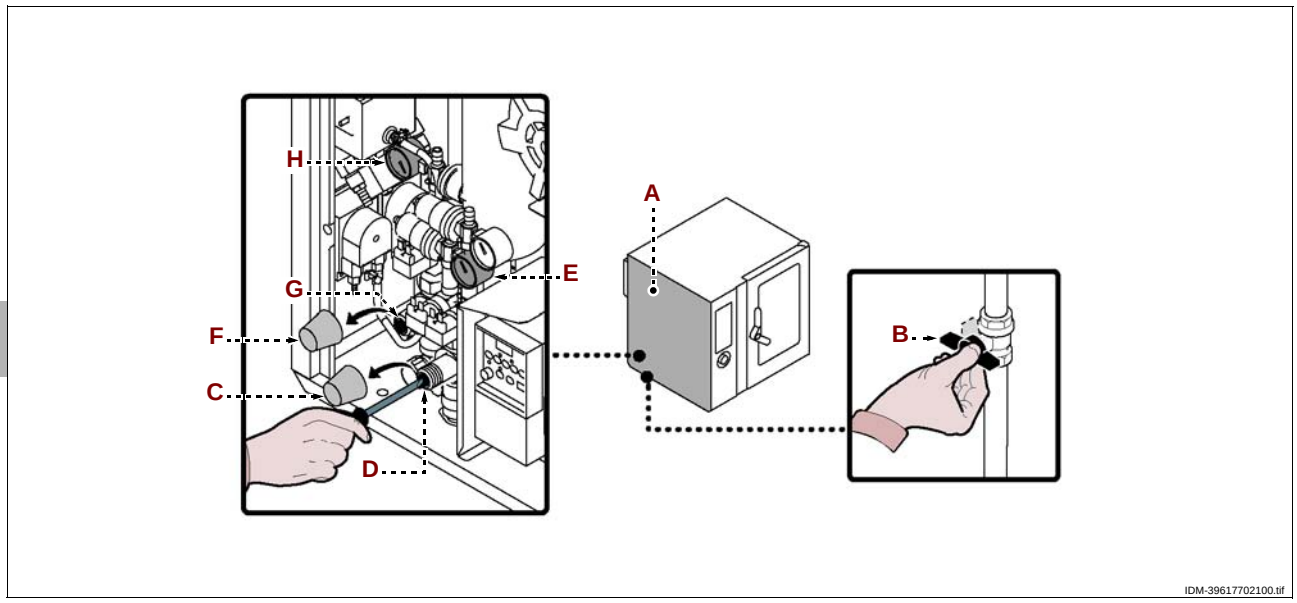
Importante

Prima di effettuare qualsiasi tipo di regolazione, attivare tutti i dispositivi di si-curezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il per-sonale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

C13961770_IT.f

REGOLAZIONE PRESSIONE ACQUA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.
1 – Svitare le viti e smontare il pannello laterale (**A**).
2 – Aprire il rubinetto alimentazione acqua (**B**).
3 – Svitare la ghiera (**C**).
4 – Agire sulla vite (**D**) (entrata acqua in camera di cottura) per portare il valore dell-apressione, indicata sul manometro (**E**), a 1,5 bar.
Nel caso di pressione dell'acqua insufficiente, installare un dispositivo per aumentare la pressione.
5 – Riavvitare la ghiera (**C**).
6 – Svitare la ghiera (**F**).
7 – Agire sulla vite (**G**) (scarico acqua dalla camera di cottura) per portare il valore della pressione, indicata sul manometro (**H**), a 1 bar.
Nel caso di pressione dell'acqua insufficiente, installare un dispositivo per aumentare la pressione.
8 – Riavvitare la ghiera (**F**).
9 – Rimontare il pannello (**A**) e riavvitare le viti.
10 – Richiudere il rubinetto alimentazione acqua (**B**) ad operazione ultimata.



IT

SOSTITUZIONE PARTI 9

RACCOMANDAZIONI PER LA SOSTITUZIONE PARTI

Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.
Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali.
Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi straordinari che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del costruttore.
Per la richiesta di componenti seguire le indicazioni riportate nel catalogo ricambi.

C13961770_IT.f

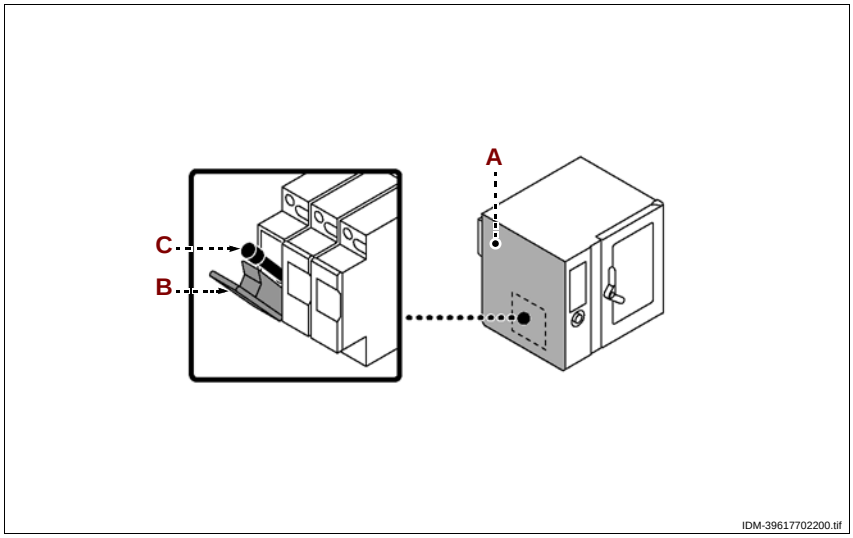
SOSTITUZIONE FUSIBILE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 – Svitare le viti per smontare il pannello laterale (**A**).

2 – Aprire il portafusibile (**B**) e sostituire il fusibile (**C**) danneggiato.

3 – Richiudere il portafusibile e rimontare il pannello laterale ad operazione ultimata.



SOSTITUZIONE LAMPADA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

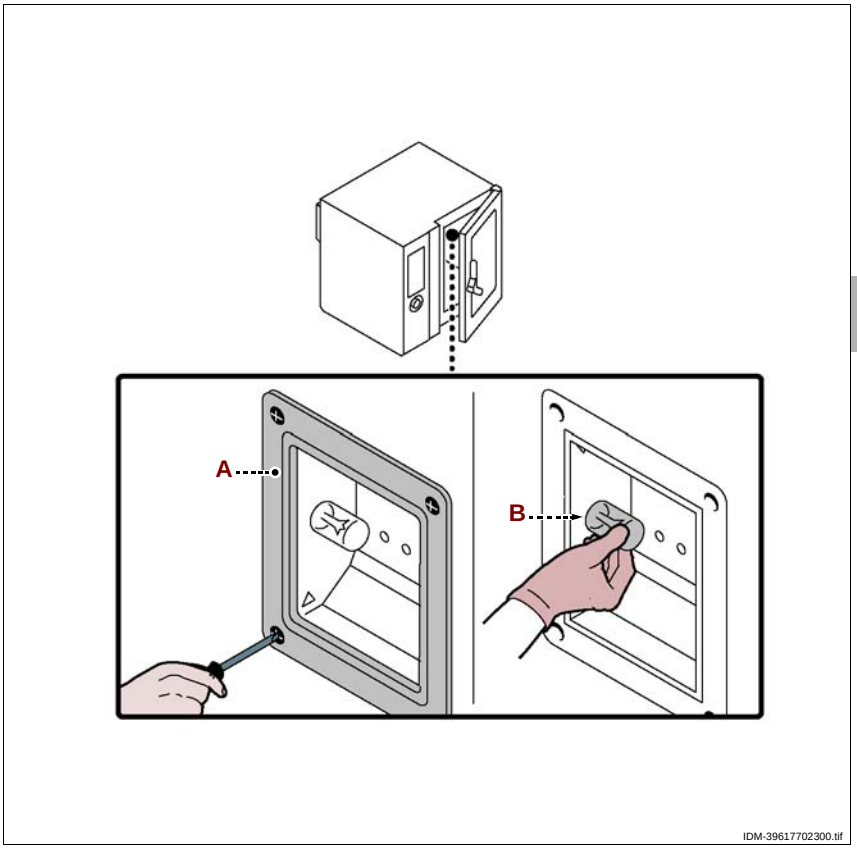
1 – Svitare le viti e smontare il coprilampada (**A**).

2 – Sfilare e sostituire la lampada(**B**).

Cautela - Avvertenza

Per effettuare questa operazione, evitare il contatto diretto con la lampada ed indossare eventualmente i guanti di protezione.

3 – Rimontare il coprilampada (**A**) e riavvitare le viti, ad operazione ultimata.



DISMISSIONE APPARECCHIATURA

Importante

Tale operazione deve essere eseguita da operatori esperti, nel rispetto delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC,resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

CONTENTS

1st part

1 GENERAL INFORMATION 2
2 TECHNICAL INFORMATION 3
3 SAFETY 5
4 USE AND OPERATION 7
5 SERVICING 35
6 FAULT 38

2nd part

7 HANDLING AND INSTALLATION 41
8 ADJUSTMENTS 46
9 REPLACING PARTS 47
ANNEXES ..... I ÷ XI

INDEX

A
Adjusting the water pressure, 52
"Automatic washing" mode, 34

C
Changing the lamp, 53
Cleaning the condensation collection channel and tank, 43
Cleaning the cooking chamber and humidity probe, 42
Conversion of electricity supply, 50
Cooking cycle start and end procedure, 36
Creating a new cooking program, 32

D
Decommissioning the appliance, 53
Description of controls, 8

E
Electrical connection, 49

G
General description of appliance, 3
General safety precautions, 5

H
Haccp", 38
Handling and lifting, 46
How to access the menu pages, 10
How to enter alphanumerical values, 10
How to make general appliance settings, 11

I
Identification of constructor and appliance, 2
Information for the reader, 2
Installation of the appliance, 47

L
Lengthy downtimes of appliance, 35
Levelling, 42

M
"Manual cooking" mode, 17
Menu structure chart, 9
Modality for "c3 automatic cooking", 23
Modality for "cf3 memorised cooking", 27
Modality for regeneration and banqueting, 33
Modality for "data loading/downloading", 39
Modifying the characteristics of a cooking program, 31

P
Packaging and unpacking, 46
Procedure for requesting service, 3
Purpose of the manual, 2

R
Recommendations for adjustments, 51
Recommendations for cleaning, 41
Recommendations for handling and installation, 46
Recommendations for replacing parts, 52
Recommendations for servicing, 40
Recommendations for use, 7
Replacing the fuse, 53
Room ventilation, 47

S
Safety and information signs, 4
Safety devices, 4
Safety warnings for electrical equipment, 6
Safety warnings for environmental impact, 6
Standard accessories, 4
Switching the appliance on and off, 8

T
Table of alarm indications, 44
Technical data, 4
Testing of the appliance, 51
Transport, 46
Troubleshooting, 43

W
Washing supply connection, 49
Water connection, 48
Water drain connection, 48

GB

C13961770_GB.f

INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.
This manual is subdivided into two parts.

1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.

2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL

– The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.
As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.

– The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.
A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.

– Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

– The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

– A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.

Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.

Important

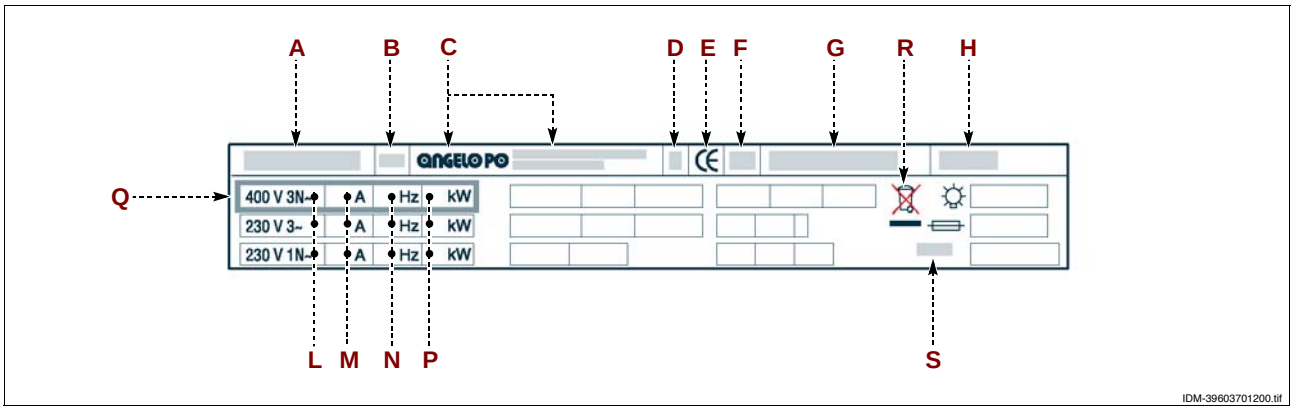
Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

C13961770_GB.f

IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.
A – Appliance model
B – Type of customisation
C – Constructor identification

D – Country of destination
E – EC conformity mark
F – Year of construction
G – Serial number
H – Protection rating
L – Voltage (V)
M – Absorption (A)
N – Frequency (Hz)
P – Rated power (kW)
Q – Test voltage indicator
R – WEEE Symbol
S – Date of construction



PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements.
When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

TECHNICAL INFORMATION 2

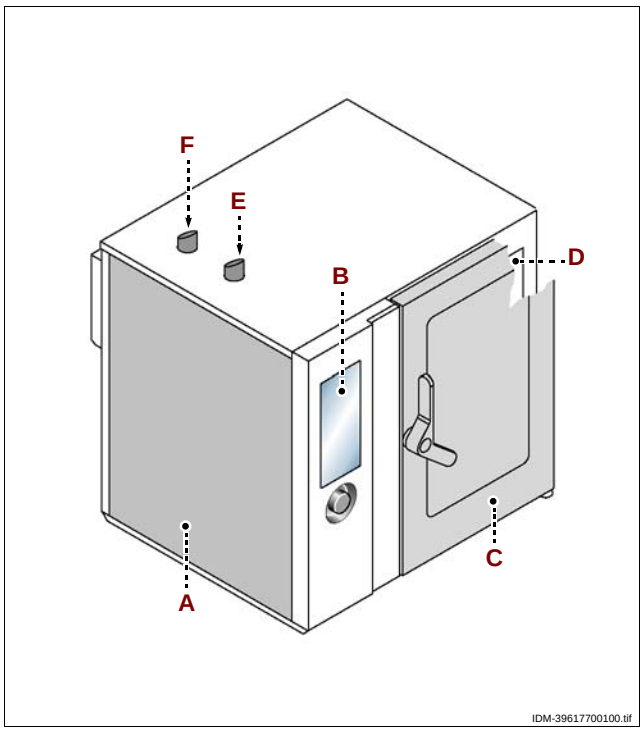
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

– The oven (referred to below as the appliance), is designed and constructed to cook foods in the professional catering sector.

– Its functions are controlled by an electronic control board allowing setting of the cooking modes (convection, steam, combination) and the functions provided to allow more uniform cooking.

Main Parts

A – Electrical component compartment panel
B – Control board
C – Oven door
D – Cooking chamber
E – Air intake and steam exhaust pipe
F – Steam exhaust pipe



C13961770_GB.f

TECHNICAL DATA

Description	*FX 61 E3*	*FX 101 E3*
Oven dimensions	920x776x(630+100) mm	920x776x(875+100) mm
Electricity supply	400V 3N 50÷60 Hz	400V 3N 50÷60 Hz
Selector switches allowed	230V 3 50÷60 Hz	230V 3 50÷60 Hz
Rated power	10,4 kW	17,3 kW
Current rating	16,5 A (400V 3N) 26 A (230V3)	26 A (400V 3N) 43 A (230V3)
Chamber opening dimensions	440x450 mm	440x695 mm
Chamber dimensions	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Number of containers	6	10
Container spacing	70,5 mm	66 mm
Containers dimensions	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Protection rating	IPX5	IPX5

SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

Caution - warning

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

See chart at back of manual for the position of the signs provided.

STANDARD ACCESSORIES

The appliance is delivered complete with the following:

– **Voltage conversion kit**: for adapting the appliance to the type of voltage to be used

GB

OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request "see general catalogue".

C13961770_GB.f

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

– During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

– Read the instructions provided in the manual supplied and those applied directly to the appliance with care, and comply with safe instructions in particular.

– Take care not to knock or drop the appliance during transport, handling and installation, to avoid damage to its components.

– Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.

– Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off, and their main functions.

– Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.

– All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.

– Clean all parts which may come into direct or indirect contact with foods, and all the surrounding areas, with care in order to maintain hygiene and protect foods from all forms of contamination.

– When cleaning, use only food-approved detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products, or products which contain any substances harmful for human health.

– Carry out cleaning procedures when reasonably necessary, and always after each use of the appliance.

– When cleaning and sanitising the appliance with detergents, always wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation..

– In the event of lengthy periods out of use, thoroughly clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding area (in accordance with the manufacturer's instructions) and disconnect all supply lines.

– During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.

– Never direct pressurised water jets at external or internal parts of the appliance (except for the cooking chamber) to avoid damage to components, especially electrical and electronic parts.

– Do not leave flammable objects or materials close to the appliance.

C13961770_GB.f

– Never place containers of liquids, or foods which may liquefy during cooking, on shelves of the oven where the user does not have a good view of them, to avoid the risk of scalding during handling of the containers.

SAFETY WARNINGS FOR ELECTRICAL EQUIPMENT

– The electrical equipment has been designed and constructed in accordance with the relevant regulations. These regulations consider operating conditions in relation to the surrounding environment.

– The list specifies the conditions required for the correct operation of the electrical equipment.

- The room temperature must be between 5°C and 40°C.
- Relative humidity must be between 50% (measured at 40°C) and 90% (measured at 20°C).
- The place of installation must not be a source of electromagnetic interference and radiation (X-rays, lasers, etc.).
- The room must not have areas with concentrations of gas or powders which are potentially explosive and/or represent a fire hazard.
- The products and materials used during production and maintenance must not contain contaminants or corrosives (acids, chemicals, salts, etc.) and must not be able to penetrate and/or come into contact with the electrical components.
- During transport and storage, the ambient temperature must be between -25°C and 55°C. However, the electrical equipment may be exposed to a temperature of up to 70°C, provided the exposure time does not exceed 24 hours.

If it is not possible to comply with one or more of the conditions listed, essential for correct operation of the electrical equipment, agreement must be reached in the contract concerning the additional features required to create the most suitable conditions (e.g. special electrical components, air-conditioning equipment, etc.).

SAFETY WARNINGS FOR ENVIRONMENTAL IMPACT

– Every organisation is obliged to apply procedures to identify and monitor the effects of its operations (products, services, etc.) on the environment.

– The procedures for identifying significant environmental impacts must consider the factors listed below.

- Atmospheric emissions
- Discharge of liquid effluents
- Waste management
- Soil contamination
- Use of raw materials and natural resources
- Local problems relating to environmental impact

For this purpose, the manufacture supplies information which must be considered by all those authorised to interact with the appliance during its expected lifetime, in order to prevent environmental impact.

– All packaging materials must be disposed of in accordance with the relevant laws in the country of use.

GB

C13961770_GB.f

– During use and maintenance, do not dump pollutants (oils, fats, etc.) in the environment; implement separate disposal as appropriate to the composition of the various materials and in compliance with the relevant laws.

– If the appliance is scrapped, sort all components by characteristics and dispose of them separately.

The Safe Disposal of Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE Directive 2002/96/EC)

Important

Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.

Under the WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive 2002/96/EC, when scrapping equipment the user must dispose of it at the specific authorised disposal centres, or reconsign it, still installed, to the original seller on purchase of new equipment.

All equipment which must be disposed of in accordance with the WEEE Directive 2002/96/EC is marked with a special symbol (see page 2).

Important

The improper disposal of Waste Electrical and Electronic Equipment is liable to punishment under the relevant laws in the countries where the offence is committed.

Waste electrical and Electronic Equipment may contain hazardous substances with potential harmful effects on the environment and human health. You are urged to dispose of them properly.

USE AND OPERATION 4

RECOMMENDATIONS FOR USE

Important

– The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be predicted and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are caused above all by users' behaviour. As well as being authorised and adequately instructed, if necessary, when they first use the appliance, users should also try out a few "dummy runs" on procedures in order to get to know the main controls and functions.

– Use only as intended by the manufacturer and do not tamper with any devices to obtain operations other than those intended.

– Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order.

– As well as undertaking to comply with these requirements, users must apply all safety regulations and read the description of the controls and the start-up instructions carefully.

GB

C13961770_GB.f

DESCRIPTION OF CONTROLS

The illustration shows the appliance's control panels, while the list details the descriptions and functions of the individual controls.

A – **Digital display**: displays the working parameters and alarm codes.

B – **Function enabling button**. enables the function shown on the display.

C – **Back button**: cancels the current operation and returns to the previous page.

D – **Reset button**: resets the alarms (beepers and lights).

E – **"START-STOP" button**: Starts or ends the selected program cycle, shown on the display (cooking cycle, washing cycle, etc.).

F – **Knob**: Used to select the function required or modify values.

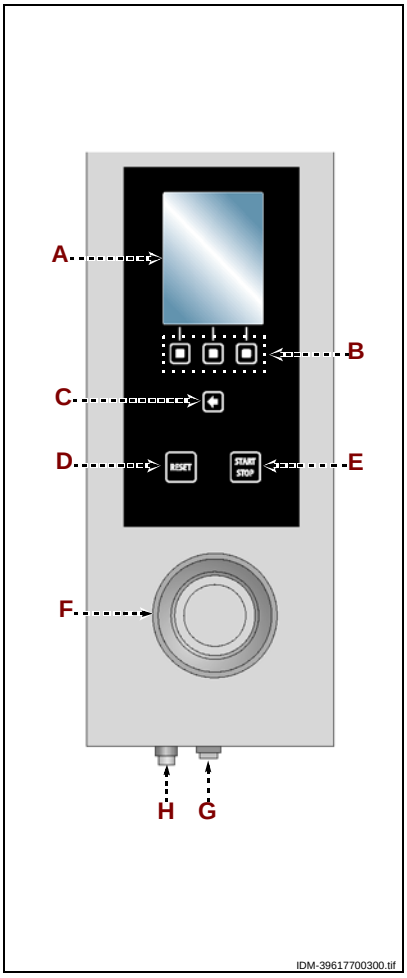
To select one of the zones required (function or value) turn the knob clockwise or anticlockwise.

- Clockwise: scrolls "downwards" through zones or increases the value shown.
- Anticlockwise: scrolls "upwards" through zones or decreases the value shown.

After selecting the function required or the value, press the knob to confirm and save the function or value.

G – **On/off button**: turns the appliance's electricity supply on and off.

H – **USB port**: used to connect a remote data storage unit to the appliance.



SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

Proceed as follows.

Lighting

1 – Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical mains.

2 – Turn on the water supply tap.

3 – Press button **(G)** to switch on the appliance.

4 – The display **(A)** comes on, and after a few seconds it shows the page giving access to the appliance's main functions.

Turning off

Important

Always switch off the appliance after use.

5 – Press button **(G)** to switch off the appliance.

6 – Turn off the water supply tap.

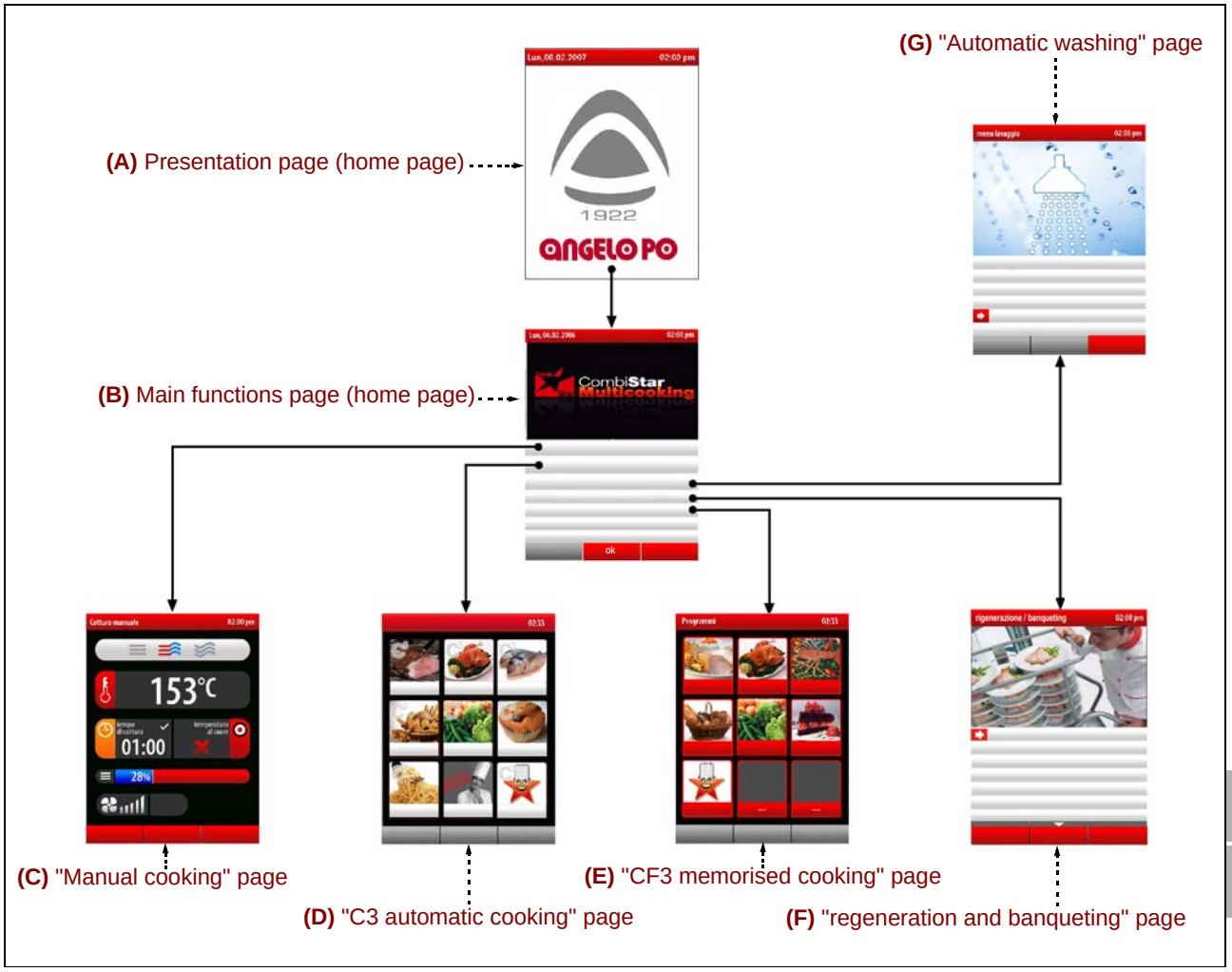
7 – Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.

GB

C13961770_GB.fr

MENU STRUCTURE CHART

The chart shows the structure sequence of the main pages covering the various operating modes.



A – **Presentation page**: displayed when the appliance is switched on.

B – **Main functions page (home page)**: used to access the pages for programming and display of the appliance's operating parameters (see page 10).

C – **"Manual cooking" page**: used to enter the data (temperature, cooking time, etc.) to allow cooking to be carried out in "manual mode" (see page 17).

D – **"C3 automatic cooking" page**: used to recall the cooking modality pre-set for the different foods (see page 23).

E – **"CF3 memorised cooking" page**: used to select, amend or create cooking programs (see page 27).

F – **"regeneration/banqueting" page**:used to select and/or modifie the preset standard regeneration and Banqueting programs (see page 33).

G – **"Automatic washing" page"**: used to select the type of program for cleaning of the appliance (see page 34).

H – **"Settings" page**: used to set the functioning parameters of the appliance (see page 11).

I – **"Service" page**: function for the exclusive use of the After-Sales technical assistance service (to be used with Password).

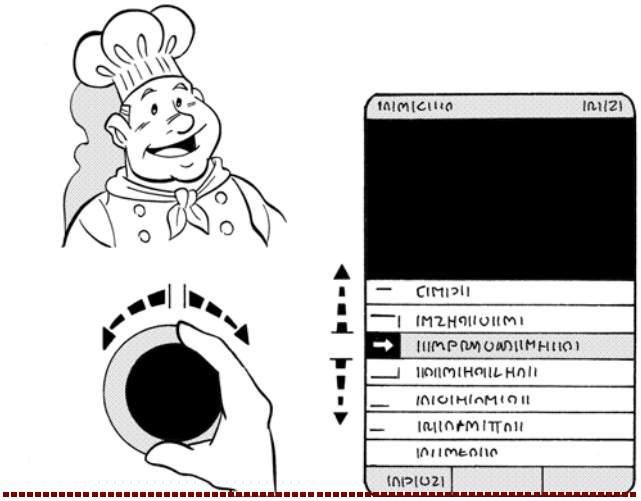
L – **"HACCP" page**: used to display the HACCP data acquired during different cooking (see page 38).

M – **"Data load/download" page**: used to load the oven with new cooking programs or to download the cooking programs from the oven on to an external memory unit (USB Memory) (see pag. 39).

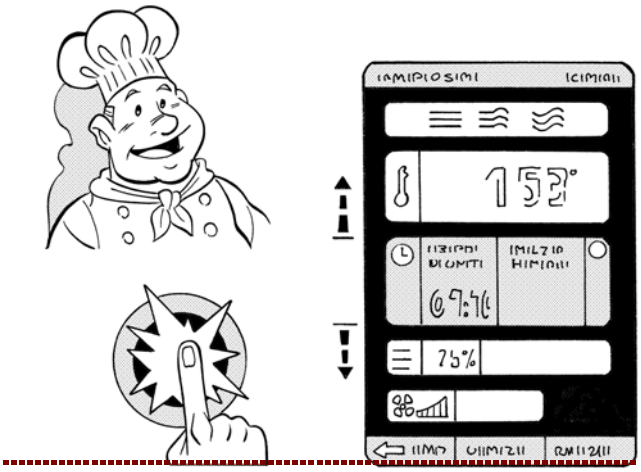
C13961770_GB.f

HOW TO ACCESS THE MENU PAGES

Proceed as follows.
1 – Select the function required (submenu) using the knob.
2 – Press the knob to confirm the selected function.
3 – Select the parameter to be modified using the knob.



4 – Press the knob to confirm the selected parameter.
5 – Modify the value of the selected parameter using the knob.
6 – Press the knob to confirm the new value displayed.



HOW TO ENTER ALPHANUMERICAL VALUES

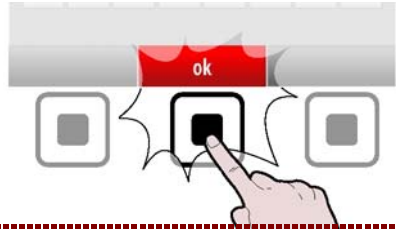
Proceed as follows.
1 – Use the knob to select the first character (letter or number) required. >>>

2 – Press the knob to confirm the highlighted selection. >>>

3 – Select the second character (letter or number) required using the knob. >>>

4 – Press the knob to confirm the highlighted selection. >>>
5 – Repeat the operation until the complete value or parameter has been entered.

6 – Press the button to confirm the value or description selected. >>>

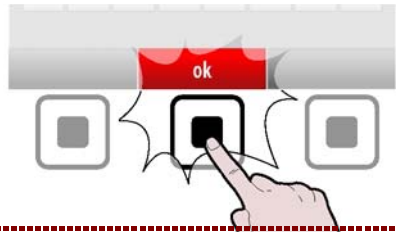


HOW TO MAKE GENERAL APPLIANCE SETTINGS

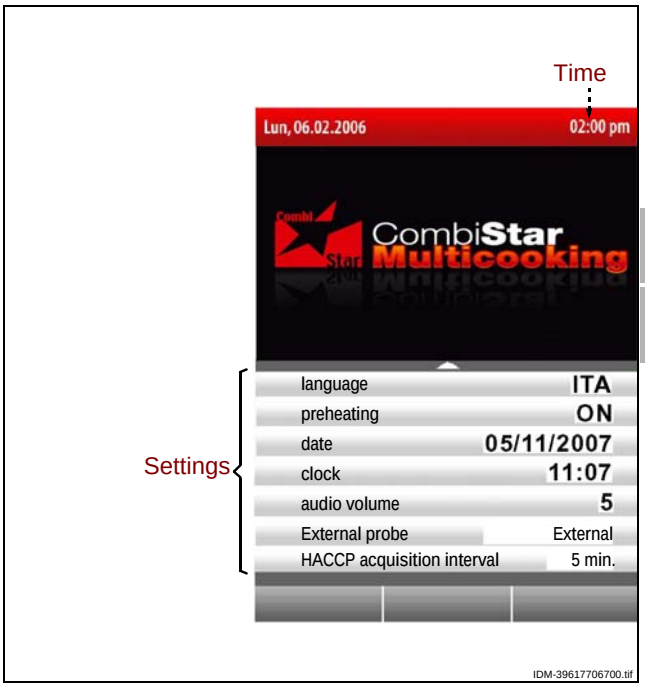
Proceed as follows.

1 – Select the "Settings" function using the knob. >>>

2 – Press the button to confirm the value or description selected. >>>

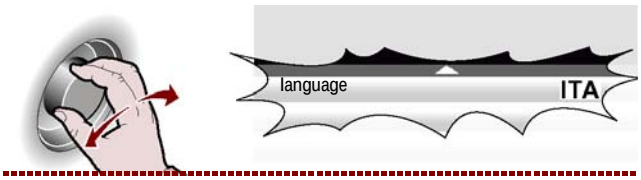


The display will show page. >>>
This page is used to set the appliance's operating parameters.



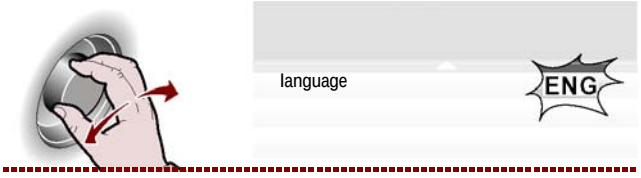
Language

3 – Select the "Current language" function using the knob. >>>



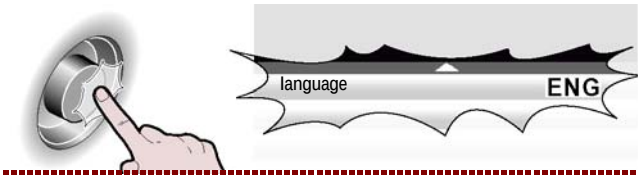
4 – Press the knob to confirm the selected function. >>>

5 – Turn the knob to select the language required. >>>



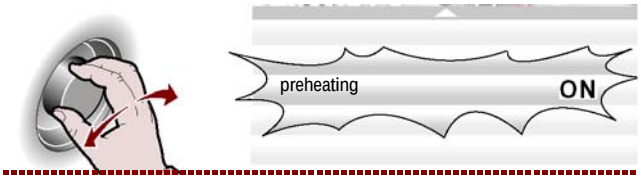
C13961770_GB.f

6 – Press the knob to confirm the selected parameter. >>>

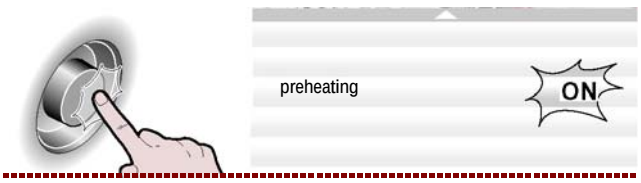


Preheating

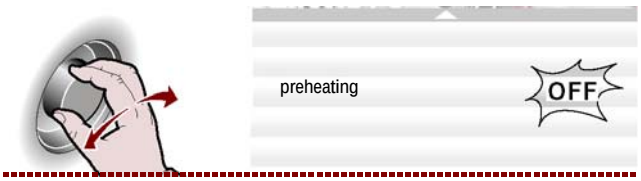
1 – Select the "Preheating" function using the knob. >>>



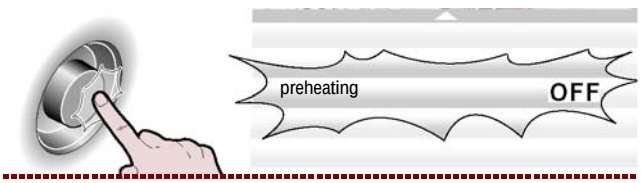
2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



3 – To activate or deactivate the cooking chamber preheating function (preheating on/off), turn the knob. >>>

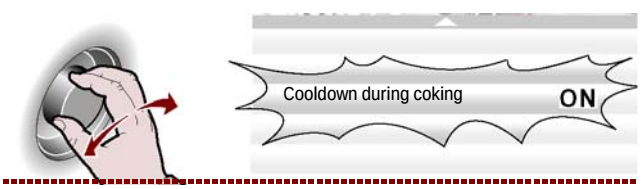


4 – Press the knob to confirm the selected function. >>>

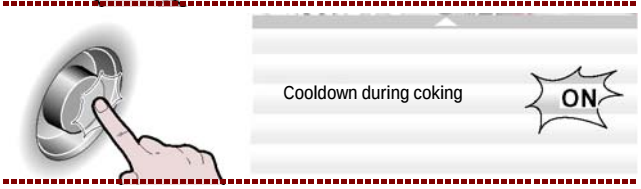


Cooldown during cooking

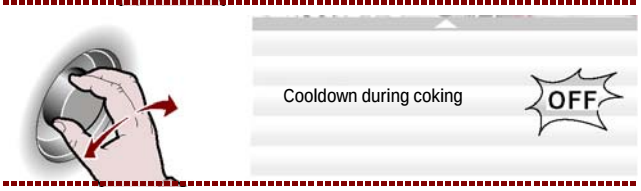
1 – Select the "Cooldown during cooking" function using the knob. >>>



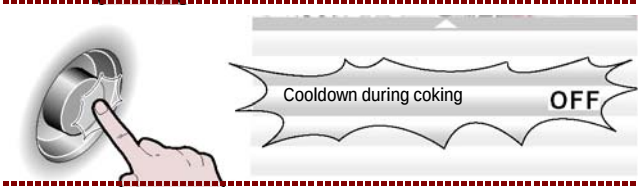
2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



3 – Turn the knob to activate or deactivate ("activate/deactivate cooldown during cooking") the cool-down during cooking function. >>>

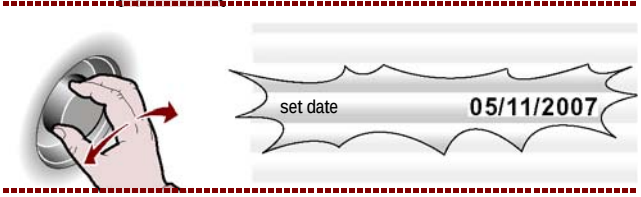


4 – Press the knob to confirm the selected parameter. >>>



Set date

1 – Select the "set date" function using the knob. >>>



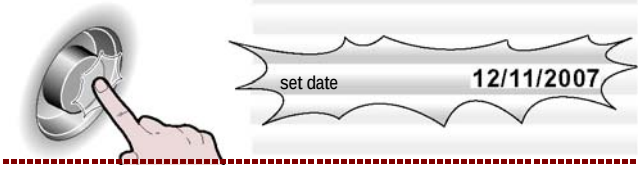
2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>

GB

C13961770_GB.f

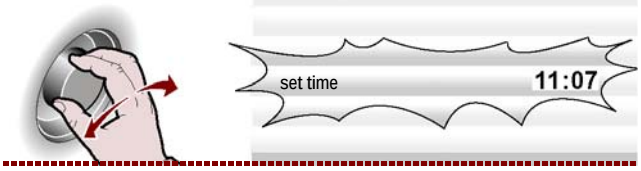
3 – Modify the current date using the knob. >>>

4 – Press the knob to confirm the selected parameter. >>>



Set time

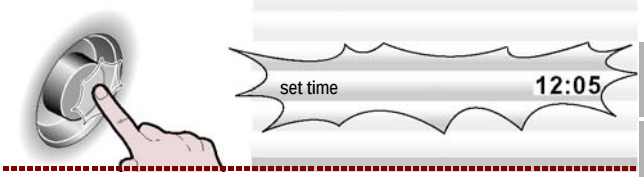
1 – Select the "set time" function using the knob. >>>



2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>

3 – Modify the current time using the knob. >>>

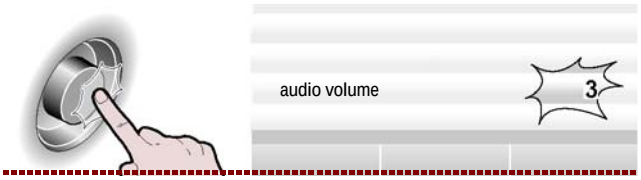
4 – Press the knob to confirm the selected parameter.



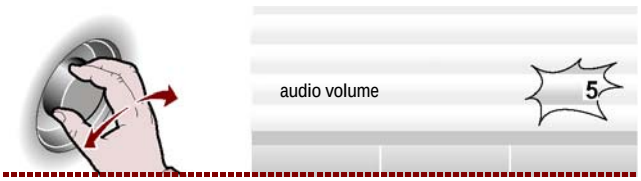
Audio volume

1 – Select the "Audio volume" function using the knob. >>>

2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



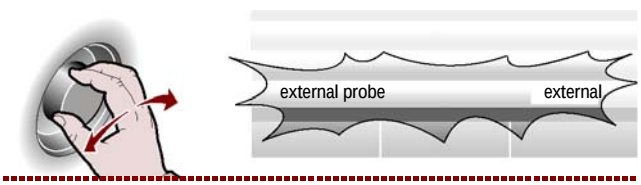
3 – Modify the audio volume using the knob. >>>



4 – Press the knob to confirm the selected parameter. >>>

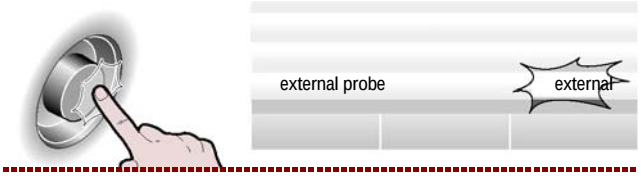
External probe/Vacuum

1 – Select the "External probe" function using the knob. >>>



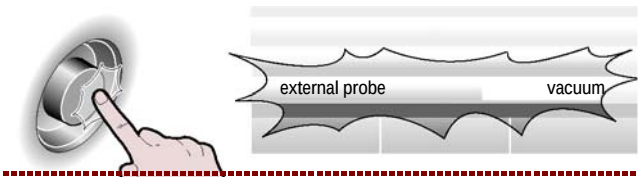
C13961770_GB.f

2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



3 – Otherwise, select the "Vacuum" function using the knob. >>>

4 – Press the knob to confirm the selected parameter. >>>



HACCP acquisition interval

1 – Select the "HACCP acquisition interval" function using the knob. >>>

2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>

3 – Amend the acquisition time using the knob. >>>

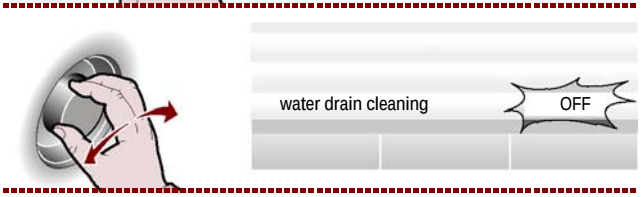
4 – Press the knob to confirm the selected parameter. >>>

Water drain cleaning

1 – Select the "Water drain cleaning" function using the knob. >>>

2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>

3 – To activate or deactivate the cleaning function of the water drain at the beginning of every wash, rotate knob.



GB

C13961770_GB.f

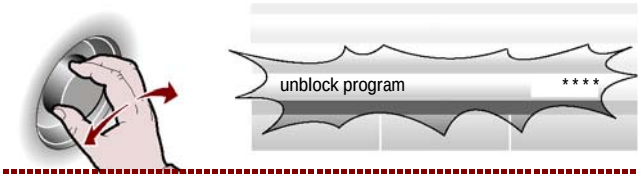
4 – Press the knob to confirm the selected parameter. >>>

Important

The function "Water drain cleaning" entails a higher consumption of detergent; only use this function if necessary, for example for frequent cooking of greasy food (chickens, roasts, etc.)

Unblock program

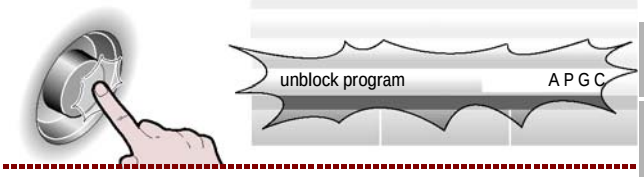
1 – To amend the programs pre-set by the manufacturer, select the "Unblock program" function using the knob. >>>



2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>

3 – Rotate the knob to insert the password supplied by the manufacturer (APGC). >>>>

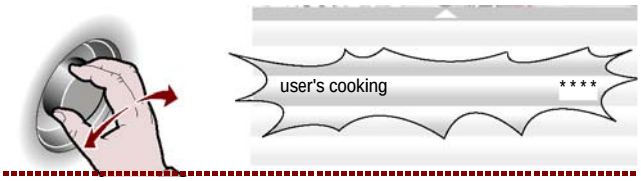
4 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



User's cooking

This function is used to change the "User's cooking" lettering reported on the "Home page"

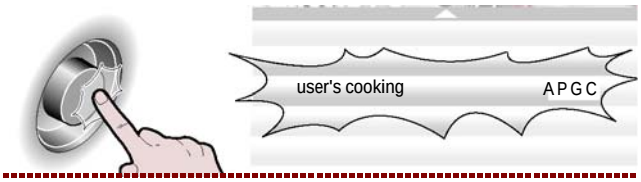
1 – Select the "User's cooking" function using the knob. >>>



2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>

3 – Turn the knob to enter the user password. (The manufacturer's password is APGC. The user may change it, as illustrated in the "change user's Password" paragraph. >>>

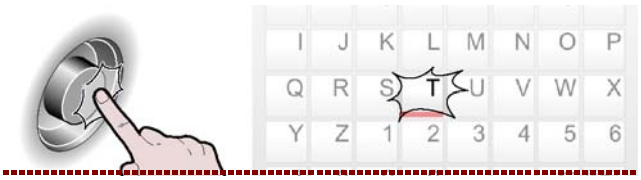
4 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



C13961770_GB.f

5 – Use the knob to select the first character (letter or number) required. >>>

6 – Press the knob to confirm the highlighted selection. Repeat the operation until the complete value or parameter has been entered. >>>

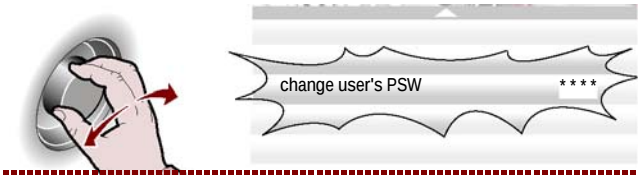


7 – Press the button to confirm the value or description selected. >>>

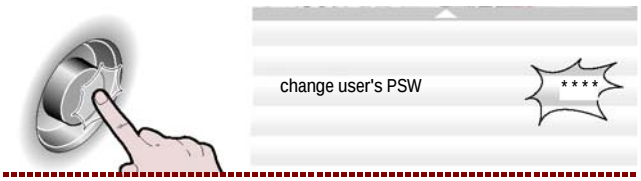
Change user's Password

This function is used to change the password “APGC“ (supplied by the manufacturer) with a new password.

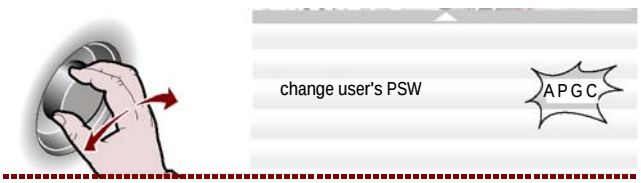
1 – Select the "change user's PSW" function using the knob. >>>



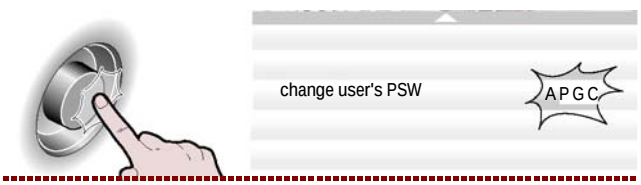
2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



3 – Turn the knob to enter the password supplied by the manufacturer (APGC). >>>

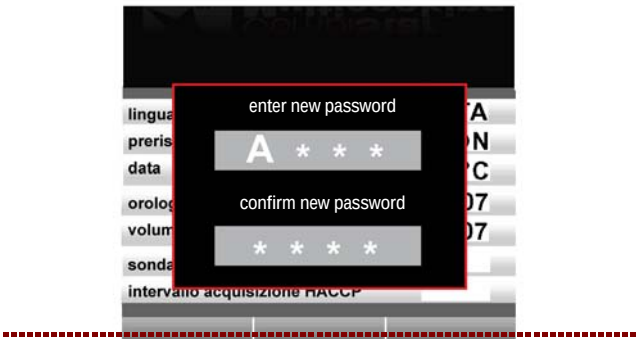


4 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



5 – Turn the knob and press it to enter the new password. >>>

Turn the knob and press it to confirm the new password. >>>



6 – Press the button to return to the previous page. >>>

Important

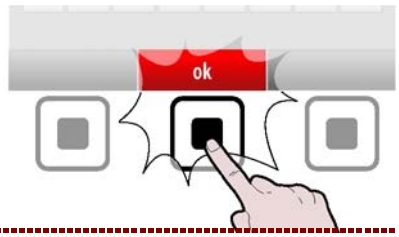
Only the "CF3 memorised cooking" and "regeneration and banqueting" programs pre-set by the manufacturer can be unblocked and/or amended. The "C3 automatic cooking" programs cannot be amended.

"MANUAL COOKING" MODE

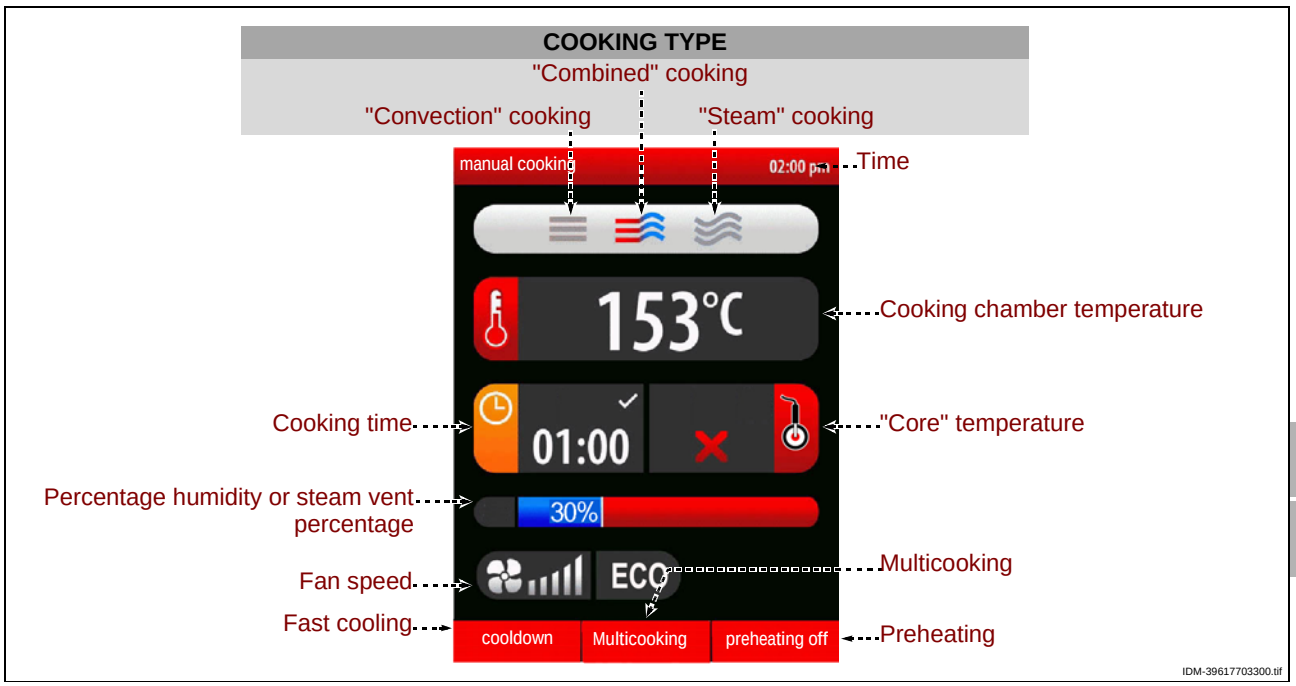
Proceed as follows.

1 – Select the "manual cooking" function using the knob. >>>

2 – Press the button to confirm the value or description selected. >>>



The display will show page.



The page is used to enter the data (cooking type, temperature, cooking time, etc.) to allow cooking to be carried out in "manual mode".

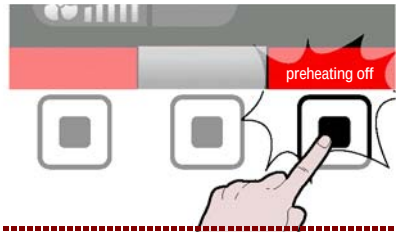
Important

The "cooking time" and "core temperature" functions are mutually exclusive. For example, if a user selects "cooking time" and then selects "core temperature", the first function is cancelled.

Before selecting the cooking type, decide whether you need to turn the cooking chamber preheating function on or off.

3 – To activate or deactivate the cooking chamber preheating function (preheating on/off), press the button. >>>

The operating status ("preheating on" or "preheating off") appears in the "preheating" zone in accordance with the selection made.



GB

C13961770_GB.fr

Cooking type

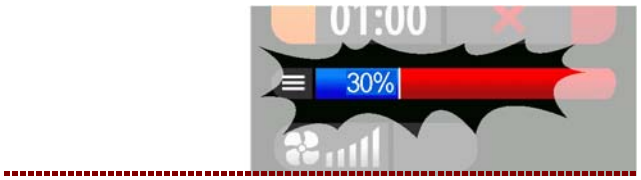
1 – Select the "cooking type" zone using the knob. >>>

2 – Press the knob to confirm the selected zone. >>>

3 – Select the cooking type (combined, convection, steam) using the knob. >>>

4 – Press the knob to confirm the selected function. >>>

– If "combined cooking" is selected, the percentage of humidity inside the oven appears in zone.
– If "convection cooking" is selected, the percentage of opening of the steam vent appears in zone.
– If "steam cooking" is selected, 100% appears in zone (not modifiable).



Cooking temperature

1 – Select the "cooking temperature" zone using the knob. >>>

2 – Press the knob to confirm the selected zone. >>>

3 – To modify the cooking temperature, turn the knob until the value required is displayed. >>>

4 – Press the knob to confirm the selected value. >>>

Cooking time or core temperature

1 – Select either the "cooking time" or the "core temperature" zone using the knob. >>>

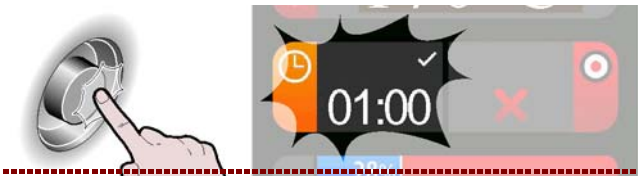
GB

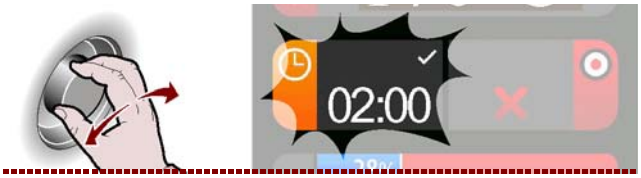
C13961770_GB.f

2 – Press the knob to confirm the selected zone.
>>>

For example, if a user selects the "cooking time" function and then selects "core temperature", the first function is cancelled, or vice-versa.

3 – To modify the value selected ("cooking time" or "core temperature"), turn the knob until the value required is displayed. >>>

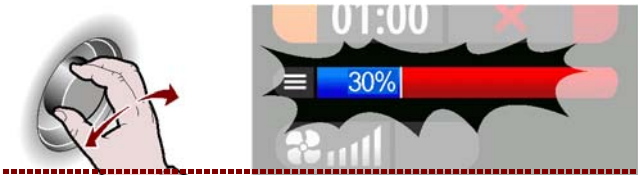




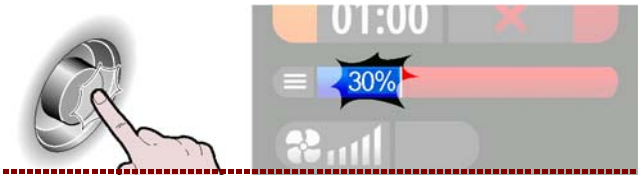
4 – Press the knob to confirm the selected value.
>>>

Percentage humidity or steam vent percentage

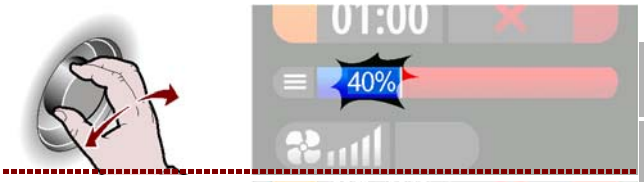
1 – Select the "percentage humidity" or "steam vent percentage" zone using the knob. >>>



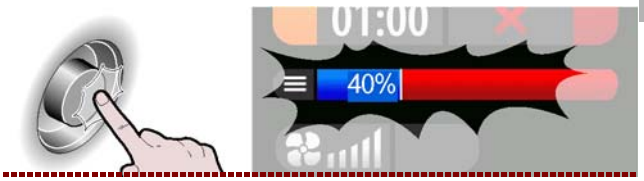
2 – Press the knob to confirm the selected zone.
>>>



3 – To modify the value selected ("percentage humidity" or "steam vent percentage"), turn the knob until the value required is displayed. >>>

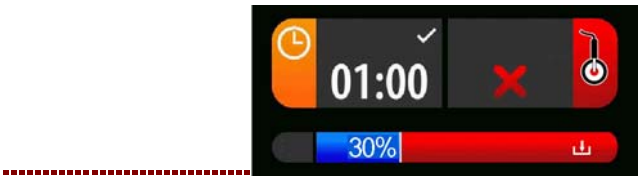


4 – Press the knob to confirm the selected value.
>>>



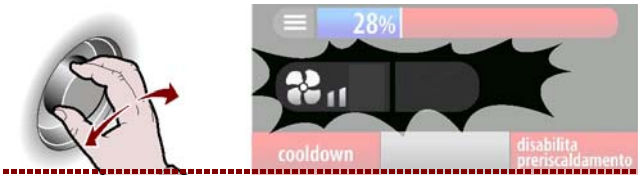
If using an oven with a grease discharge valve, along with the percentage of moisture, it is possible to activate/deactivate the fat collection function with the special button >>>

The display will show >>>

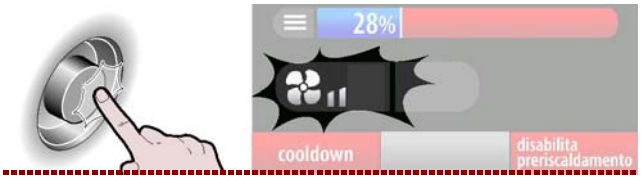


Fan speed

1 – Select the "fan speed" zone using the knob.
>>>

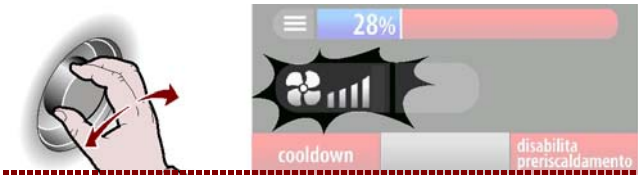


2 – Press the knob to confirm the selected zone.
>>>

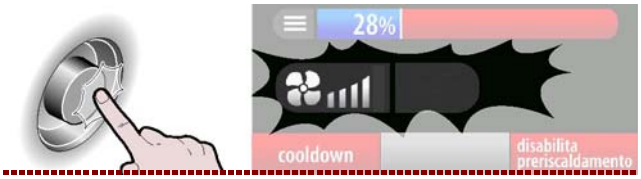


C13961770_GB.f

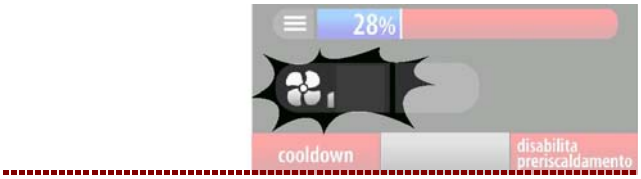
3 – To modify the cooking fan speed, turn the knob to increase or reduce the number of notches on the graduated scale. >>>



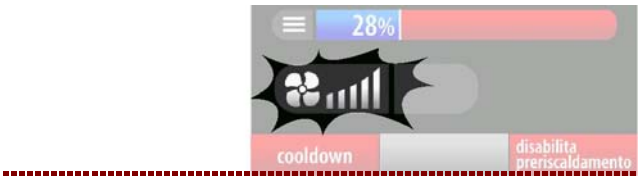
4 – Press the knob to confirm the selected value. >>>



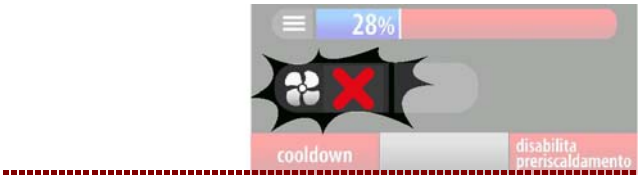
The symbol shows that the cooling fan speed is on the minimum setting. >>>



The symbol shows that the cooling fan speed is on the maximum setting. >>>



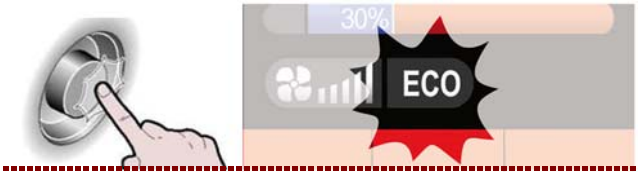
The symbol shows that the cooling fan is set in on-off mode (the fan switches on and off automatically). >>>



ECO

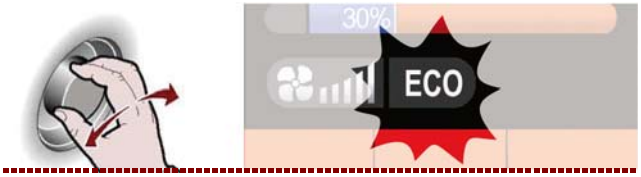
1 – Select the "ECO" function using the knob. >>>

2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>

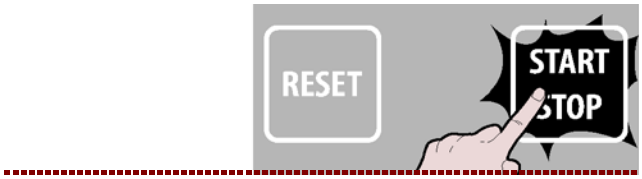


3 – Turn the knob to activate or deactivate the "ECO" function (icon lit with green light). >>>

This function allows to save energy, but only for reduced loads.



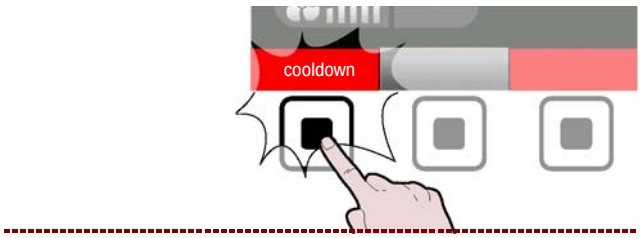
4 – Press button to start the cooking cycle (See "Cooking cycle start and end procedure"). >>>



On completion of the cooking cycle set, to switch to another cooking type at a lower temperature proceed as follows.

Cooldown

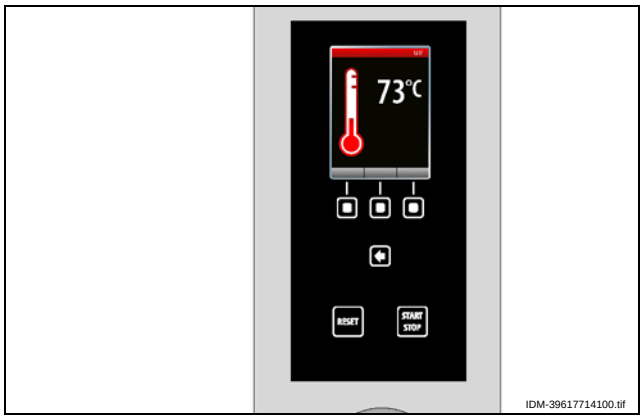
1 – Press the button. >>>



GB

C13961770_GB.f

The display will show page. >>>



2 – Select the cooling temperature using the knob. >>>

3 – Press the knob to confirm the selected value. >>>

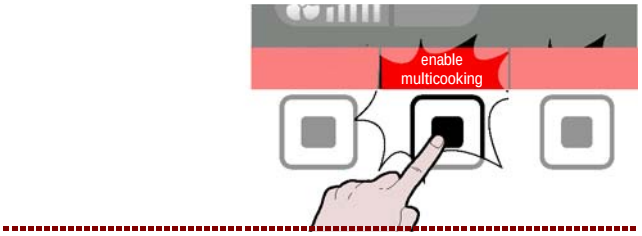
4 – Press the button for rapid cooling of the appliance. >>>

Multicooking

During every cooking cycle it is possible to activate or deactivate the "Multicooking" function.

1 – To activate or deactivate ("**enable/disable Multicooking**") the Multicooking function, press the button. >>>

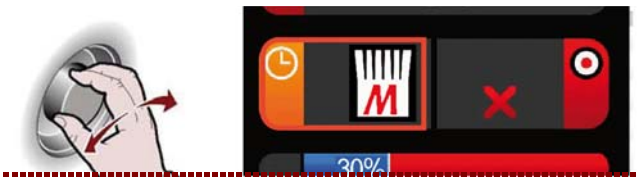
Depending on the chosen function, the functioning status appears in the "Multicooking" area ("enable Multicooking" or "disable Multicooking").



The display will show page. >>>

C13961770_GB.f

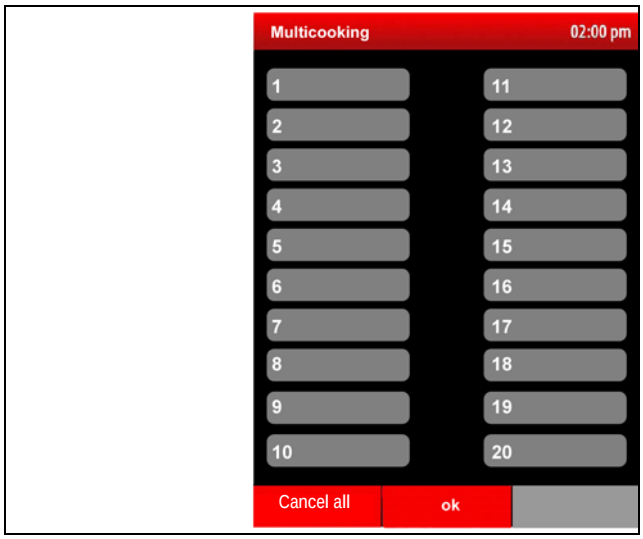
2 – Select the "Multicooking" zone using the knob. >



3 – Press the knob to confirm the selected zone. >>

The display will show page. >>>

Note: Press "Cancel all" to cancel all the Timers.



4 – Use the knob to select one of the timers. >>>

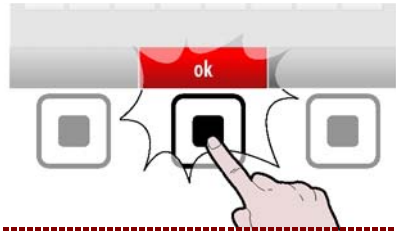
5 – Press the knob to confirm the selected function. >>>

6 – Turn the knob to set the cooking time. >>>

7 – Press the knob to confirm the selected function. >>>

Repeat the operation from point 4 to point 7 to set the other timers.

8 – Press the button to confirm the selected function. >>>



GB

C13961770_GB.f

MODALITY FOR "C3 AUTOMATIC COOKING"

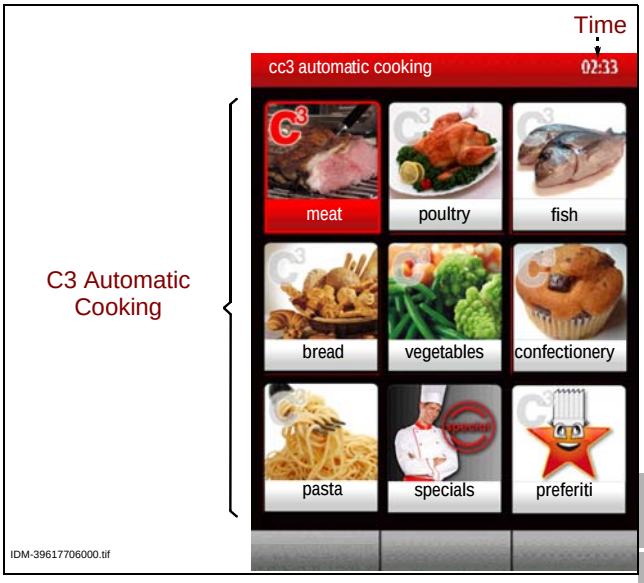
Proceed as follows.

1 – Select the "C3 automatic cooking" function using the knob. >>>

2 – Press the button to confirm the selected function. >>>

The display will show page. >>>

The page is used to select cooking programs pre-set for different foods.



3 – Use the knob to select the type of food. >>>

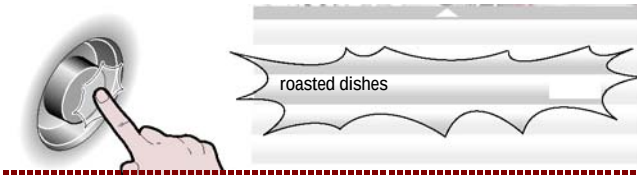
4 – Press the knob to confirm the selected choice. >>>

The display will show page. >>>

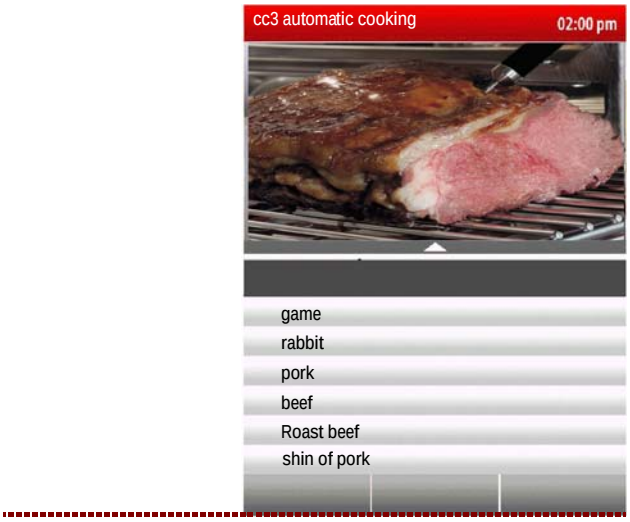
C13961770_GB.f

5 – Use the knob to select the cooking mode. >>>

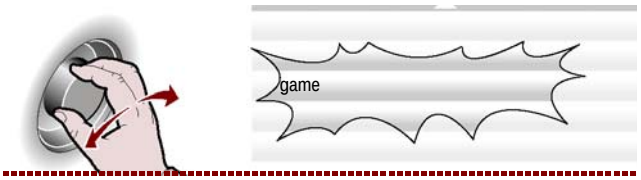
6 – Press the knob to confirm the selected cooking mode. >>>



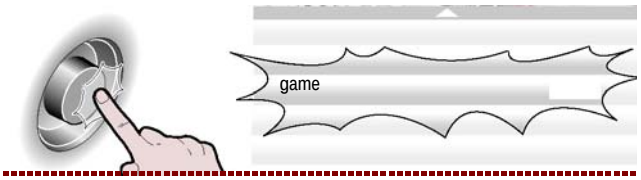
The display will show page. >>>



7 – Select the name of the cooking program using the knob. >>>

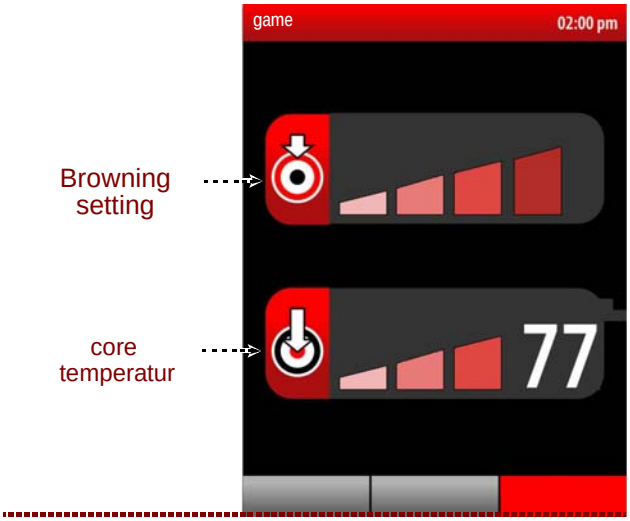


8 – Press the button to confirm the selected function. >>>



The display will show page. >>>

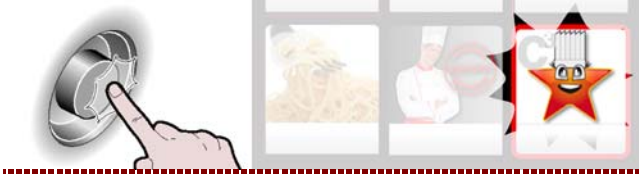
9 – At this point it is possible to set certain program parameters, using the knob. >>>



To start the programmed cooking at a pre-established time, proceed as indicated at page 28 (start time).

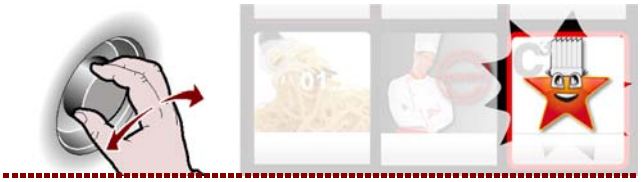
To set this as a favourite cooking mode, press the "set as favourite" button and proceed as described on page 10 (alphanumeric mode)

The saved programme can be recalled by selecting the "favourites" icon on the "C3 automatic cooking" screen. >>>



The "favourite" programmes can be deleted as follows:

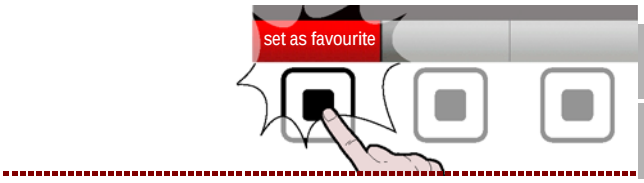
1 – Use the knob to select the "favourites" icon.
>>>



2 – Press the knob to confirm the selected function.
>>>

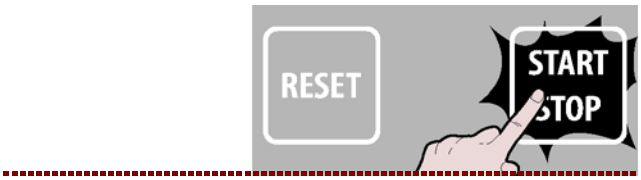
3 – The display will show page. >>>

4 – Press the button. >>>



5 – Turn the knob to select NO and press to confirm.
>>>

6 – Press the button to start the cooking program.
>>>

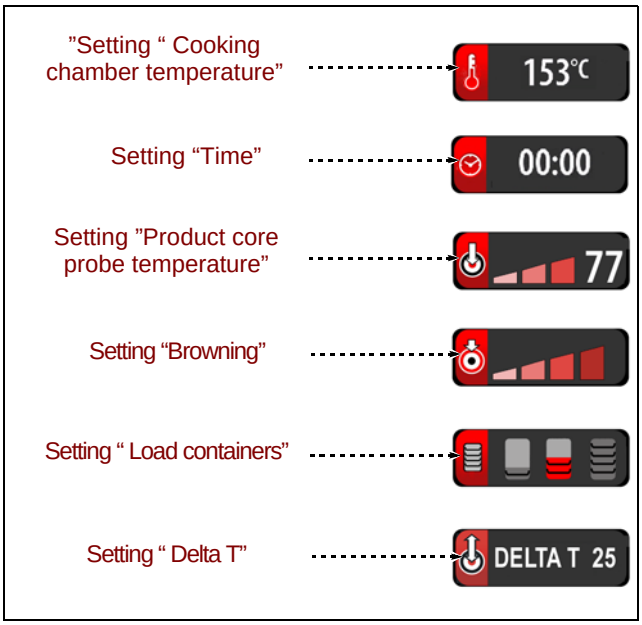


GB

C13961770_GB.f

Important

It is possible to set the parameters reported in the table at the side in every program of the "C3 automatic cooking". >>>



Smoking and Pasteurization

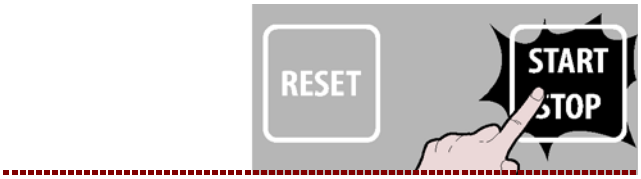
Important

These programs require the appropriate accessory upon request.

1 – Use the knob to select the cooking mode. >>>

2 – Press the knob to confirm the selected function. >>>

3 – Press the button to start the cooking program. >>>



GB

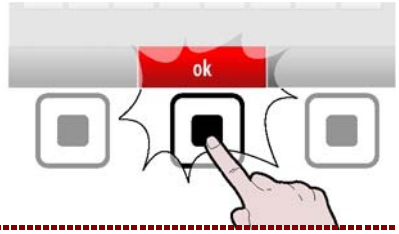
C13961770_GB.f

MODALITY FOR "CF3 MEMORISED COOKING"

Proceed as follows.

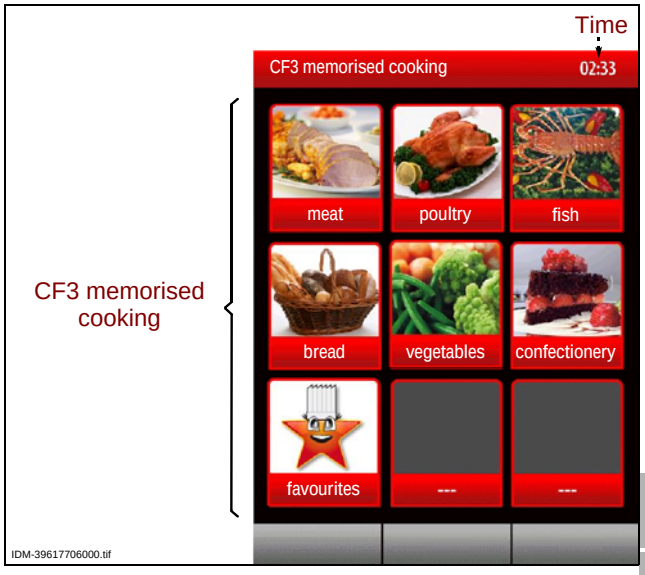
1 – Select the "programs" function using the knob. >>>

2 – Press the button to confirm the value or description selected. >>>



The display will show page. >>>

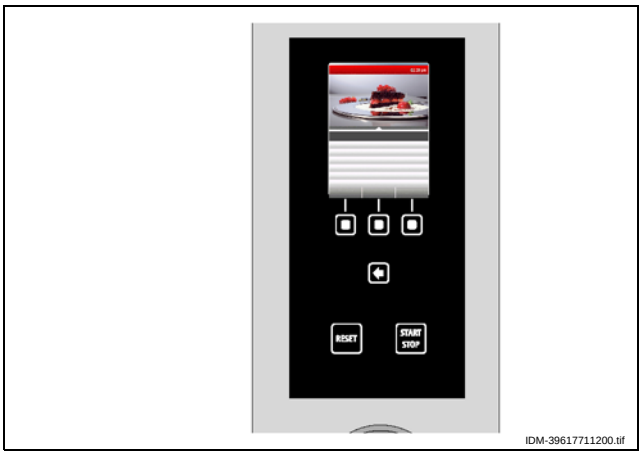
The page is used to select, modify or program the cooking of foods.



3 – Use the knob to select the type of food. >>>

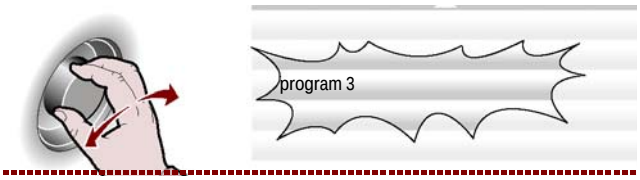
4 – Press the knob to confirm the cooking program selected. >>>

The display will show page. >>>

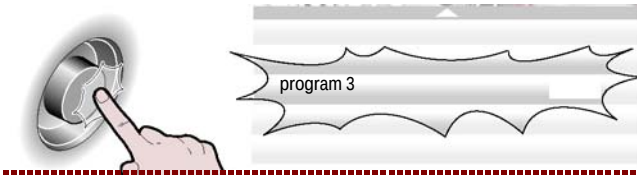


C13961770_GB.f

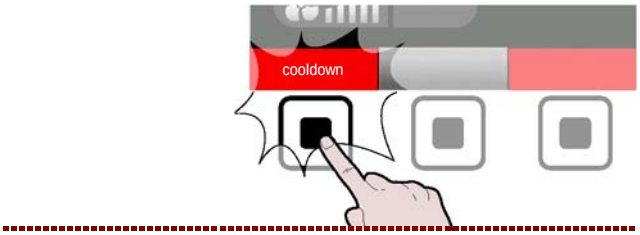
5 – Select the name of the cooking program using the knob. >>>



6 – Press the button to confirm the selected function. >>>

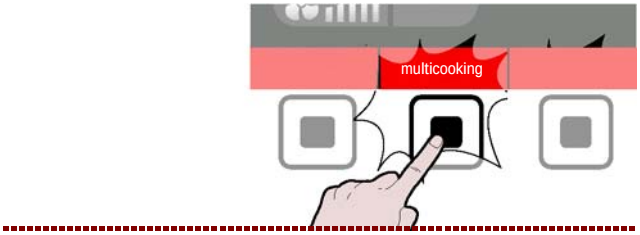


To start **"cooldown"** press the button and follow the instructions already described at page 20. >>>

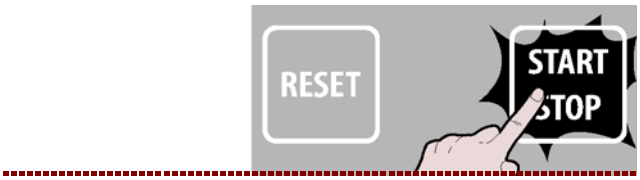


For single-phase cooking programmes activate the "multicooking" function.

Press the button to activate the "**Multicooking**" function and follow the instructions found on page 21.>>



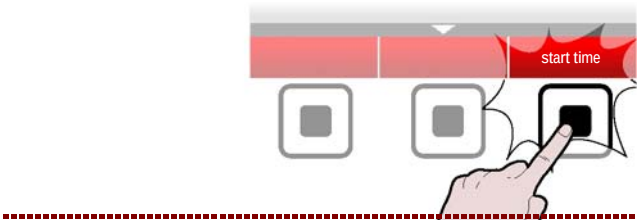
7 – Press the button to start the cooking program. >>>



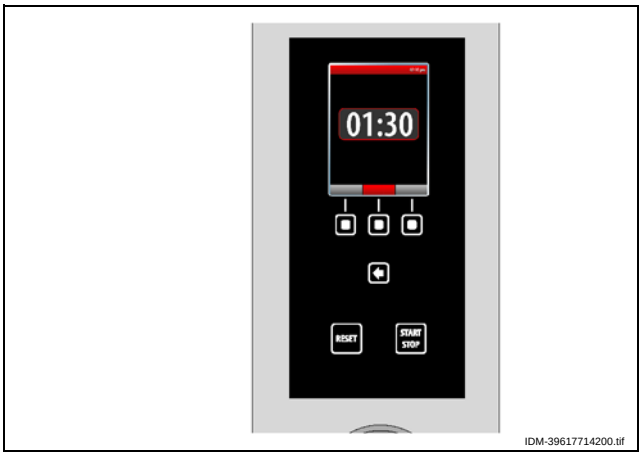
Start time

To start the cooking operation program at a preset time, proceed as follows. >>>

1 – Press the button. >>>



The display will show the page with the cooking start time. >>>
To change the time shown, proceed as follows.



2 – Use the knob to set the cooking start time (hour). >>>

GB

C13961770_GB.f

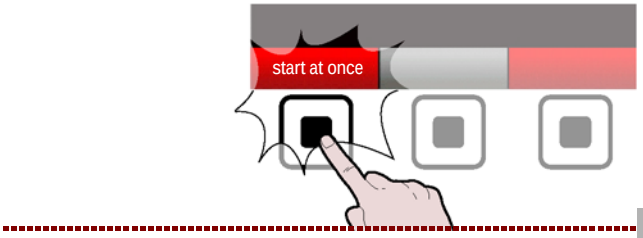
3 – Press the knob to confirm the selected value. >>>

4 – Use the knob to set the cooking start time (minutes). >>>

5 – Press the knob to confirm the selected value. >>>

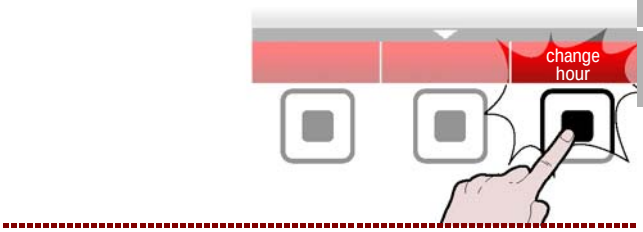
6 – Press the button to start the programmed cooking operation at the set time. >>>

7 – To start the programmed cooking operation immediately, press the button. >>>



It is possible to temporarily change the programme parameters when the cooking programme has already started (see "manual cooking").

To change the start time, press the button and follow the instructions from 2 to 5. >>>

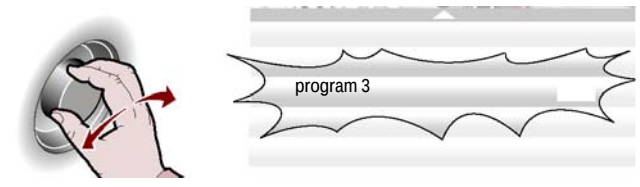


Delta T

1 – Use the knob to select the type of food. >>>

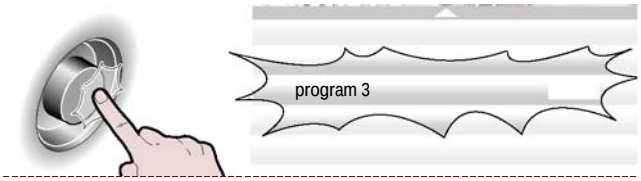
2 – Press the knob to confirm the selected choice. >

3 – Select the name of the cooking program using the knob. >>>



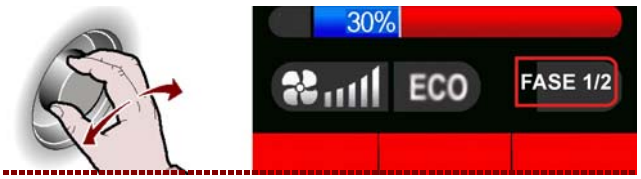
C13961770_GB.f

4 – Press the knob to confirm the selected choice. >

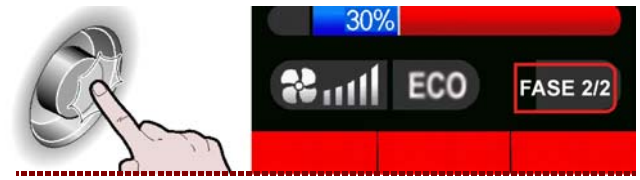


The display will show page >>>

5 – Use the knob to select a phase during which you intend to activate the “Delta T” function. >>>



6 – Press the knob to confirm the selected choice. >



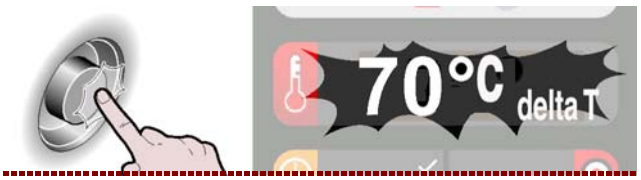
7 – Use the knob to select the temperature. >>>

8 – Press the knob to confirm the selected choice. >

9 – Press the “Delta T” button to activate the function. >>>

10 – Turn the knob to set the desired “Delta T” function. >>>

11 – Press the knob to confirm the selected value. >>>



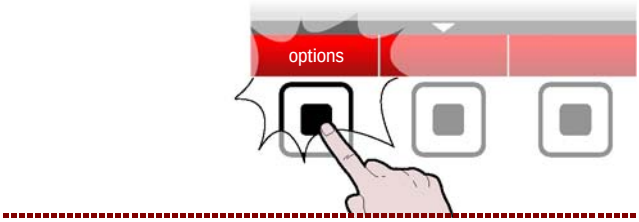
GB

C13961770_GB.f

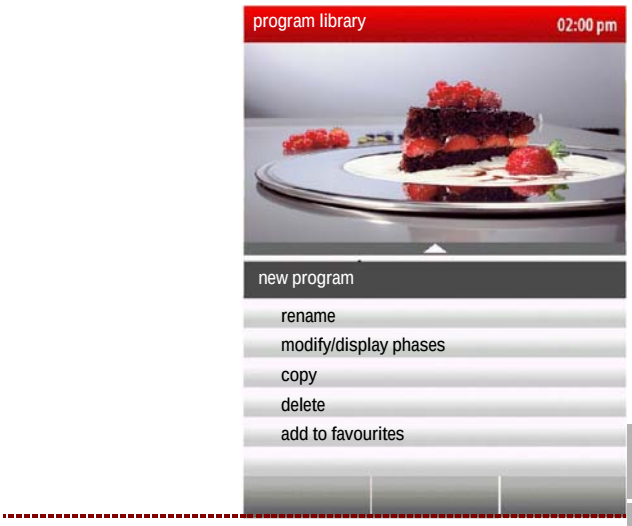
MODIFYING THE CHARACTERISTICS OF A COOKING PROGRAM

1 – Select the name of the cooking program using the knob. >>>

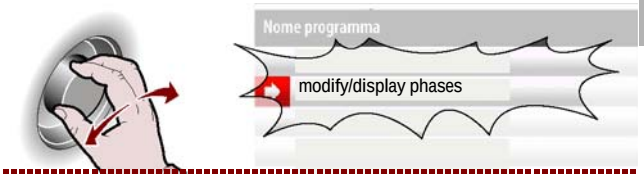
2 – Press the button. >>>



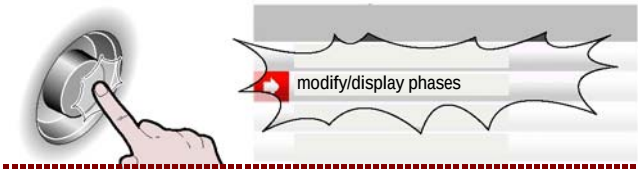
The display will show page. >>>



3 – Select the function required from the list using the knob. >>>



4 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



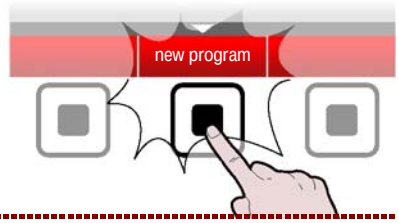
– **SAVE AS**: used to assign a new name to the selected cooking program (see page 10).
– **MODIFY/DISPLAY PHASES**: used to display and/or modify the stages of the selected cooking program (see page 27).
– **COPY**: used to "copy-paste" the selected cooking program and save it with a new name (see page 10).
– **DELETE**: Used to delete the selected cooking program.
– **ADD TO FAVOURITES**: used to save the chosen cooking program in the favourites category.

It is possible to amend, re-name, etc. the features of the cooking programs memorised by the manufacturer by selecting "Settings" from the Main menu and subsequently "**Unblock program**" (see page 15).

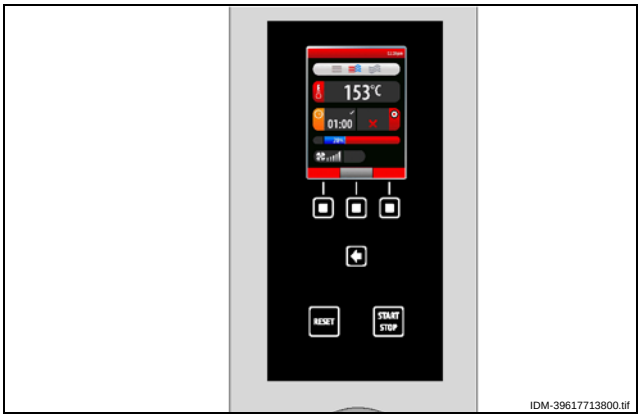
C13961770_GB.f

CREATING A NEW COOKING PROGRAM

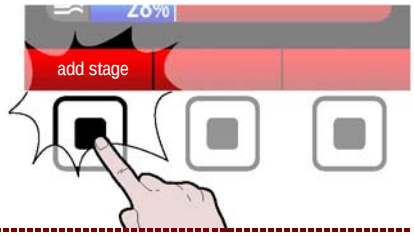
1 – Press the button. >>>
2 – Enter the name of the new cooking program (see page 10).



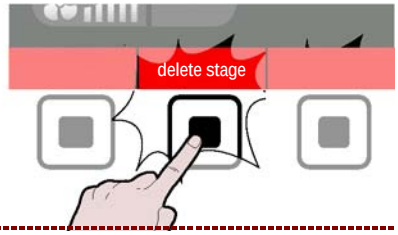
The display will show page. >>>
Set all the characteristics of the new cooking program (cooking type, temperature, cooking time, etc.) as explained on page 17.



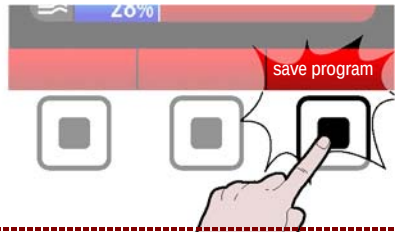
3 – When creating a new program, it may be necessary to program cooking in more than one stage. To do this, press the button. >>>



4 – Also may be necessary remove one or more stages of the one cooking program.



5 – When programming is complete, press the button to save the new program and return to the main menu. >>>



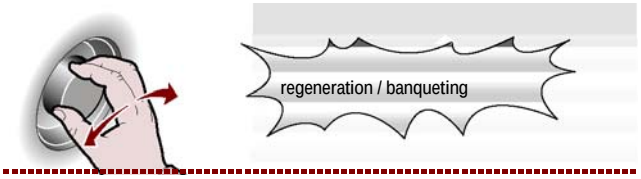
GB

C13961770_GB.f

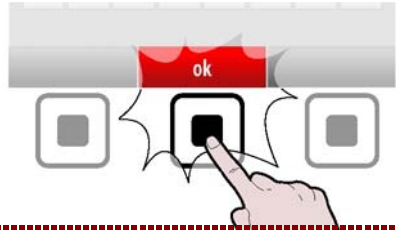
MODALITY FOR REGENERATION AND BANQUETING

Proceed as follows..

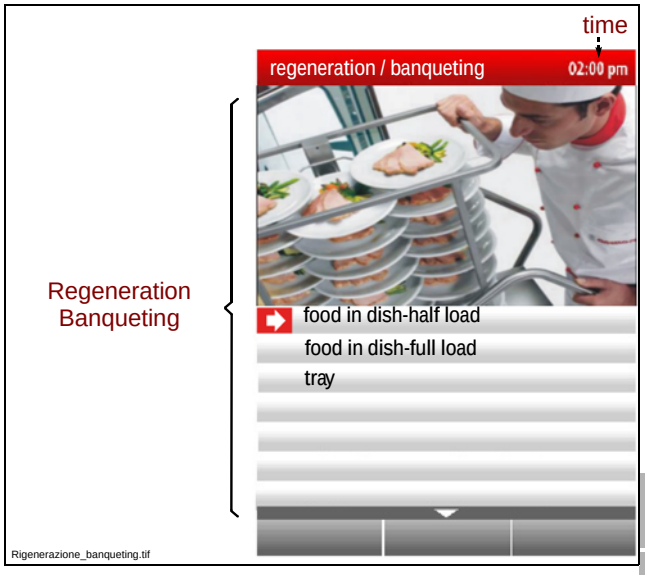
1 – Select the "regeneration/banqueting" function using the knob. >>>



2 – Press the button to confirm the selected function. >>>



The page where it is possible to carry out all functions described in the "CF3 memorised cooking" paragraph appears on the display (see page 27÷30). >>>



GB

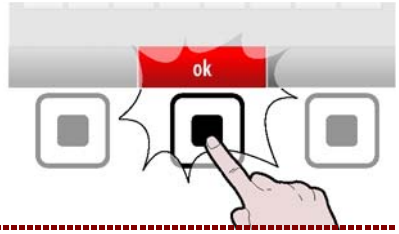
C13961770_GB.f

"AUTOMATIC WASHING" MODE

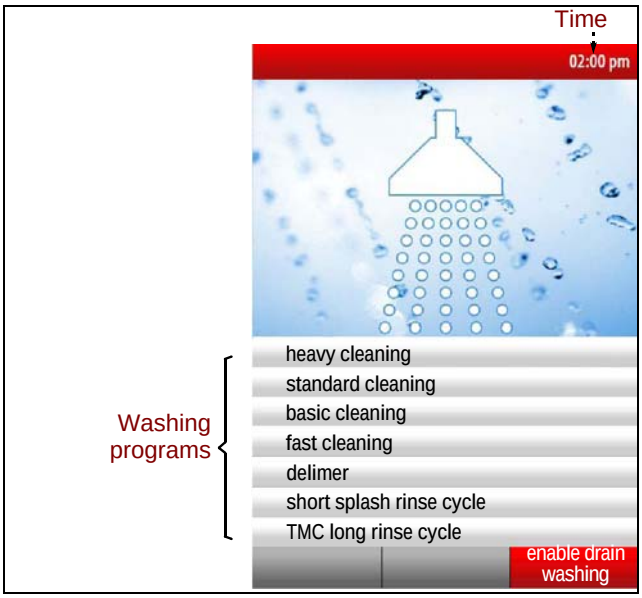
Proceed as follows.

1 – Select the "automatic washing" function using the knob. >>>

2 – Press the button to confirm the value or description selected. >>>



The display will show page. >>>
The page is used to select the type of program for cleaning of the appliance.



3 – Check that there is at least 1 litre of the cleaning products (cleaner and sanitizing agent) in each of the respective tanks.

4 – Select the washing cycle required using the knob. >>>

5 – Press button to start the washing cycle. >>>

GB

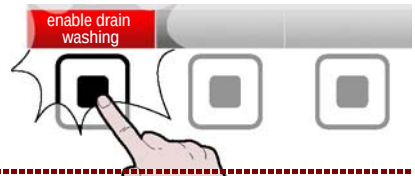
C13961770_GB.f

Table of cleaning programs

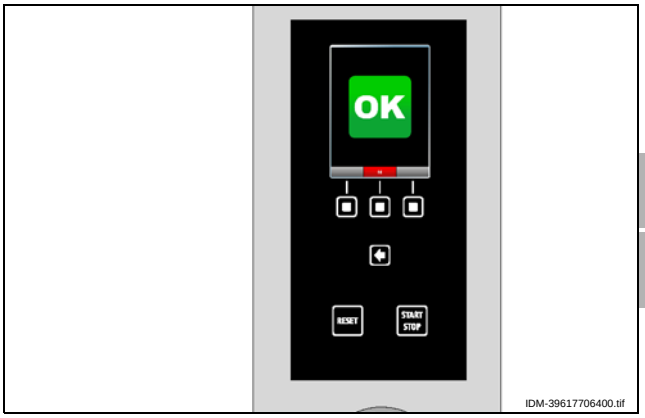
Programs	*Description*
Heavy cleaning	Cleaning program recommended for dealing with very stubborn residues (e.g.: after convection cooking of meat with high fat content, such as chickens, roasts, etc.)
Standard cleaning	Cleaning program recommended for dealing with stubborn residues (e.g.: after convection cooking of meat and/or fish).
Basic cleaning	Cleaning program recommended for dealing with easily removed residues (e.g.: after mixed or convection cooking up to 150°C).
Fast cleaning	Cleaning program recommended for removing small amounts of residue (e.g.: after steam cooking)
Descaling	For removing limescale deposits from the cooking chamber.
short splash rinse cycle and TMC long rinse cycle	For rinsing the cooking chamber without using detergent.

Important

Only for the "Heavy clean" and "Standard clean" washing programs it is possible to use the "enable/disable drain washing" function.



6 – When the appliance washing cycle is completed, a beeper sounds and page appears on the display. >>>



7 – Press button to switch off the buzzer. >>>

8 – The cleaning cycle interruption alarm appears if the cleaning cycle is stopped (due to an alarm or it is voluntarily stopped with the START/STOP button).>

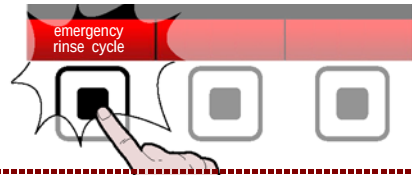
MANCANZA ACQUA!
Durante l'operazione il sistema lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit.Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum
CODICE ERRORE: E02
opzione 1
opzione 2
opzione 3

9 – Press the ”RESET” button. >>>

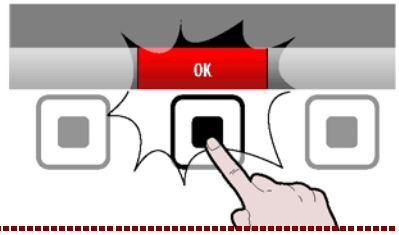
GB

C13961770_GB.f

10 – Press the "emergency rinse cycle" button and wait for the cleaning cycle to end. >>>



11 – Press the button to return to the previous page. >>>

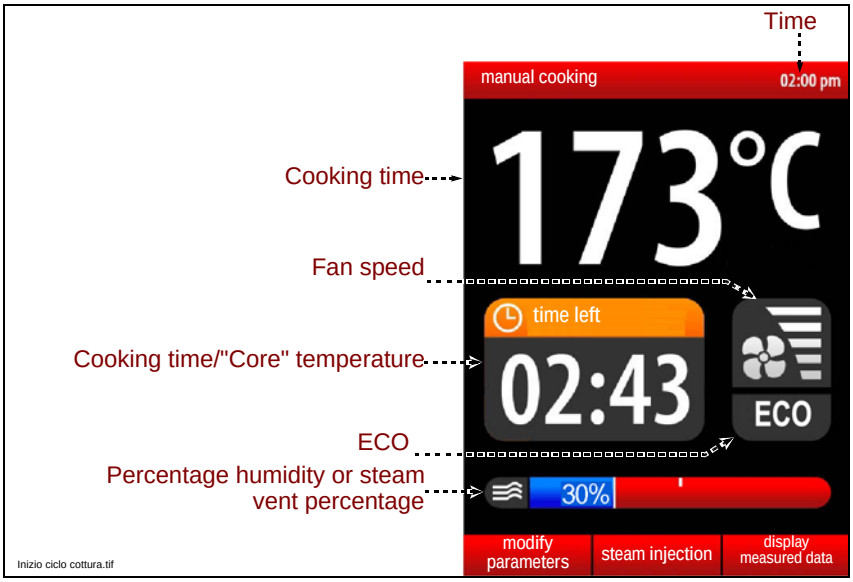


COOKING CYCLE START AND END PROCEDURE

To start a cooking cycle (in manual or programmed mode), proceed as follows.
1 – Switch on the appliance (see page 8).
2 – Select the cooking type and set all the parameters necessary for correct operation (see page 17).

3 – Press the button. >>>
4 – Place the foods for cooking inside the cooking chamber and close the door to start the cooking cycle.

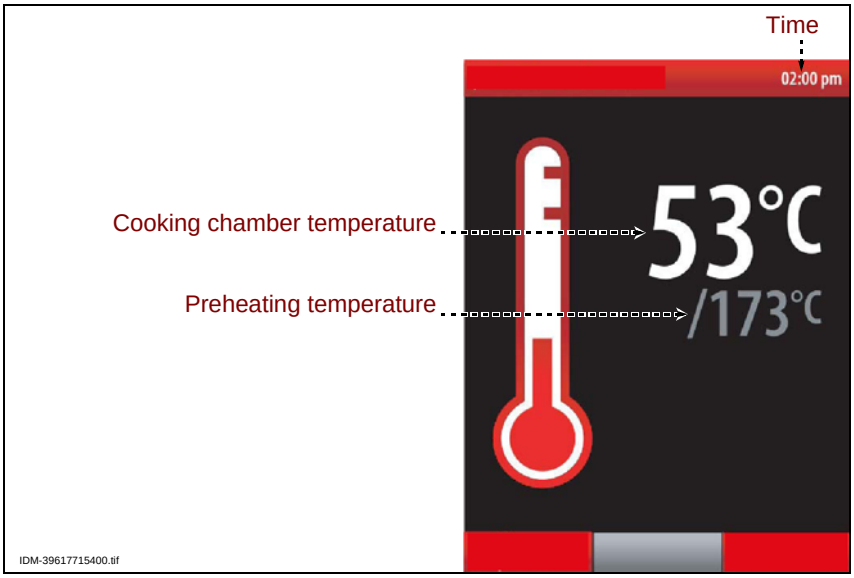
The display will show page. >>>



Important

The light inside the cooking chamber remains on throughout the cycle to allow the food to be viewed.
When the burner is lit, the specific icon is illuminated on the display.

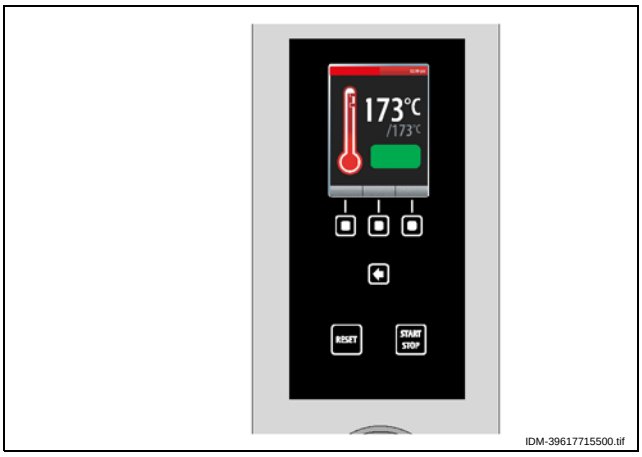
If the page appears on the display, the preheating function is on. Wait for the preheating stage to be completed before placing the foods inside the cooking chamber.



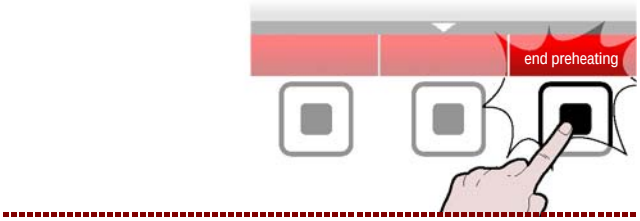
GB

C13961770_GB.f

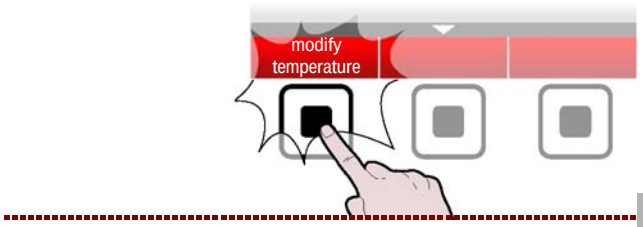
At the end of the preheating stage, the display will show page. >>>



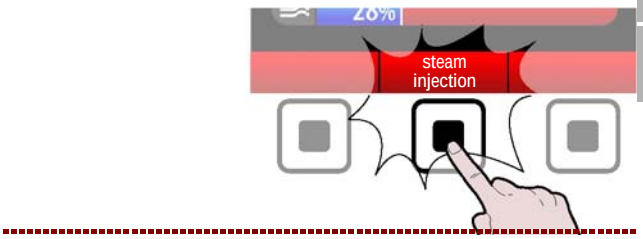
If preheating has to be ended prematurely, press the button. >>>



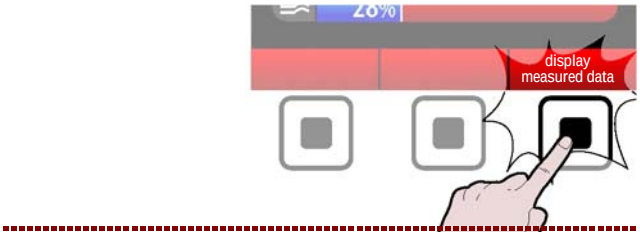
To modify the preheating temperature, press the button and proceed as described on page 17. >>>



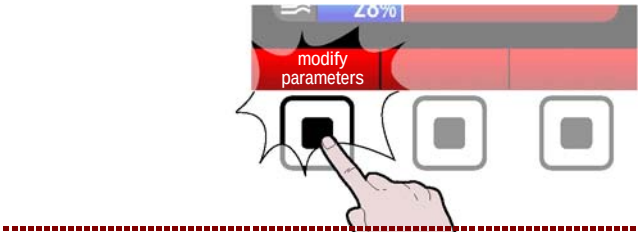
5 – To feed steam into the chamber while cooking is in progress, press the button. >>>



6 – To display the temperature inside the chamber and the time set while cooking is in progress, press the button. >>>
This function is active only if the "Multicooking" function has not been activated.
Otherwise it will display the times of the "Multicooking" function".
To modify the parameters set (temperature, cooking time, fan speed, etc.) while cooking is in progress, proceed as described.



7 – Press the button. >>>
To modify the cooking parameters, proceed as described in point ""Manual cooking" mode".

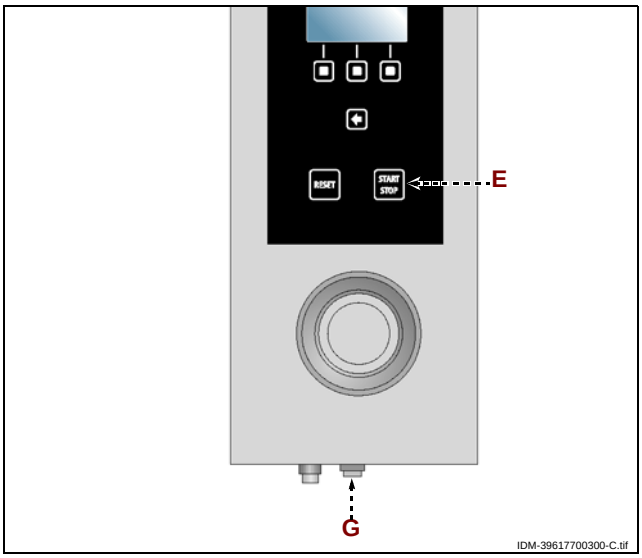


The cooking mode, the chamber temperature and the time/core temperature can be quickly changed by using the knob.

C13961770_GB.f

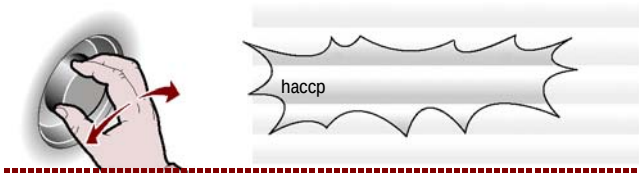
During cooking, except for C3 cooking modes, press:
- the knob once and turn it to change the temperature of the cooking chamber; press the knob to confirm the change.
- the knob twice and turn it to change the cooking time or the core temperature; press the knob to confirm the change.
- the knob three times and turn it to change the cooking mode (convection, steam or mixed); press the knob to confirm the change.
Turn the knob to change the % of moisture (mixed) or the % of the outlet opening (convection).

The cooking cycle stops automatically at the end of the set time or when the "product core probe" detects the set temperature. At the end of the cooking cycle a beeper sounds and the light inside the cooking chamber goes out.
Press the button **(E)** or open the door to stop the cooking cycle before the set time. The appliance remains powered up. To turn off the electricity supply, press the button **(G)**

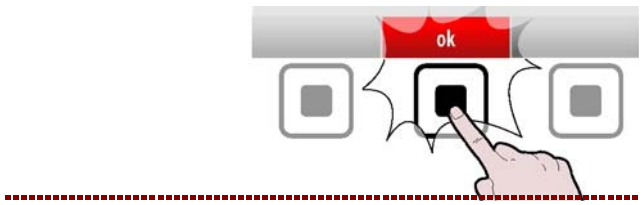


HACCP

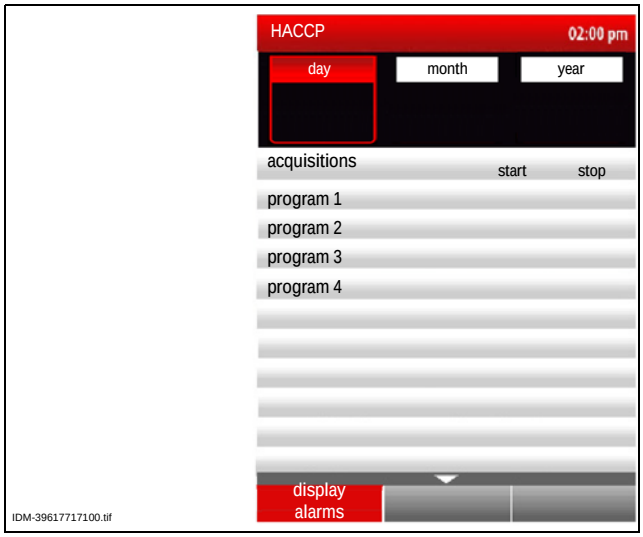
Proceed as follows.
1 – Select the "HACCP" function using the knob.
>>>



2 – Press the button to confirm the selected function.
>>>



The display will show page. >>>
The page is used to display the measured cooking data and the alarms that have intervened.



GB

C13961770_GB.f

3 – Press the knob to change the day (month or year). >>>

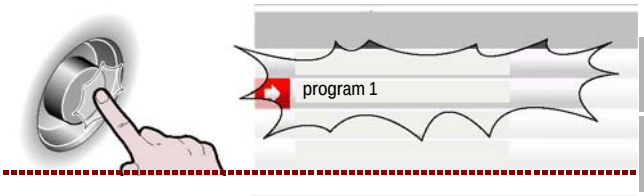
4 – Turn the knob to set the day (month or year). >>

5 – Press the knob to confirm the selected value. >>

6 – Turn the knob to select "Acquisitions". >>>

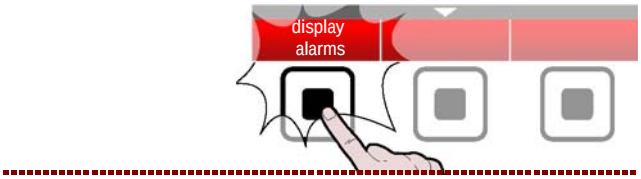
7 – Press the knob to access the cooking modes. >

8 – Press the knob to confirm the selected function. >>>



9 – Press the button to return to the previous page. >>>

10 – Press the button to display the alarms intervened during cooking. >>>

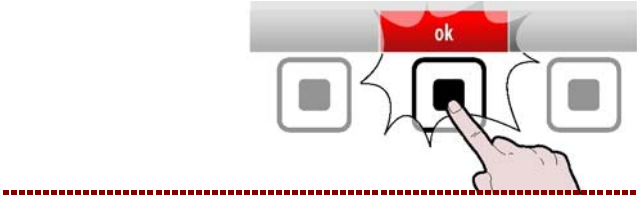


MODALITY FOR "DATA LOADING/DOWNLOADING"

Proceed as follows.

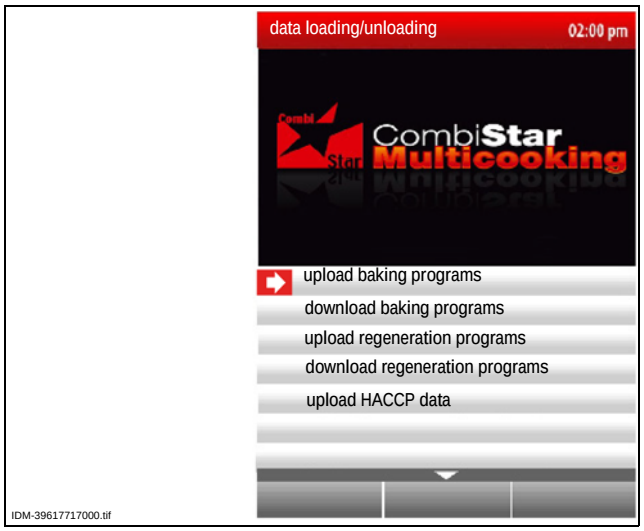
1 – Select the "Data loading/unloading" function using the knob. >>>

2 – Press the button to confirm the selected function. >>>

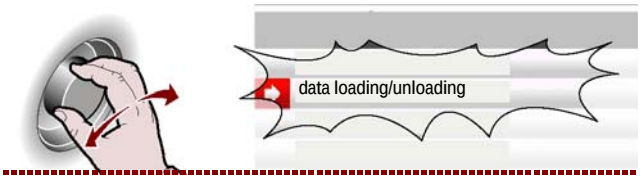


C13961770_GB.f

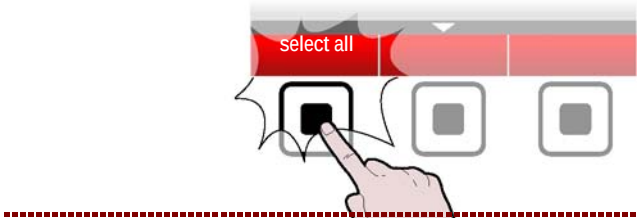
The display will show page. >>>
The page is used to download the cooking data or regeneration programs from the oven to an external memory unit or to load the cooking data from an external memory unit on to the oven.



3 – Select the function required from the list using the knob. >>>

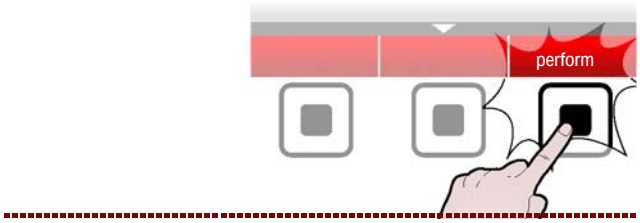


Press the button to select all cooking programs to be loaded and/or downloaded. >>>
Alternatively, select the individual programs to be loaded/downloaded.
The selected programs will be highlighted with the symbol (☆).



Press the button to start the operation. >>>

The operation may take a few minutes depending on the amount of data to download/upload.



GB

LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.
1 – Turn off the water supply tap.
2 – Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
3 – Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.
4 – Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
5 – Carry out all the servicing procedures.
6 – Cover the appliance and leave a few gaps to allow air to circulate.

C13961770_GB.f

SERVICING 5

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.

Caution - warning

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the water supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

At the end of each session of use and whenever necessary, clean:
– The condensation collection tank (see page 43)
– The cooking chamber (see page 42)
– The appliance and the surrounding environment (see page 41)

Every year, have skilled, authorised personnel carry out the following operations:
– Cleaning of the water intake filter (see page 48)
– Cleaning of the drain lines (see page 48)

RECOMMENDATIONS FOR CLEANING

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean

Table of cleaning products

Description	*Products*
For washing and rinsing	Drinking water at room temperature
For cleaning and drying	Non-abrasive cloth which does not leave any lint
Recommended detergents	Detergents containing max. 5% caustic soda, 5% potash
Products for eliminating unpleasant smells	Polishes containing citric acid, acetic acid

Important

Before starting any cleaning operation, always turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.

Caution - warning

When using detergents, rubber gloves, protective mask and safety goggles must be worn in accordance with the relevant safety regulations.

1 – Always take the greatest care when handling detergents.
2 – Spray only small amounts of detergent.
3 – Never spray detergent onto excessively hot surfaces.
4 – Never spray detergent at people or animals.
5 – Follow the instructions provided on the detergent pack and in the technical information.
6 – Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.

Caution - warning

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

C13961770_GB.f

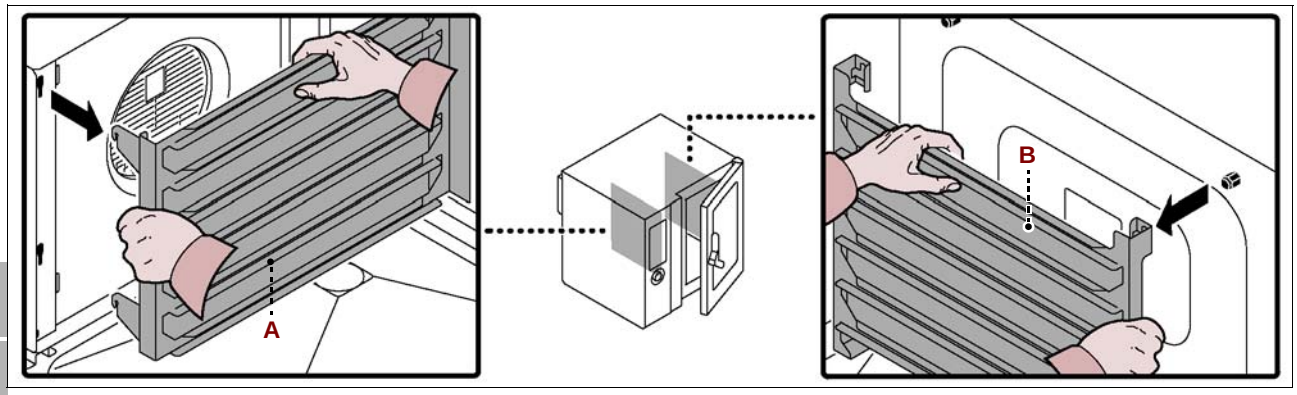
7 – Rinse surfaces with drinking water and dry.
8 – Do not use pressurised water jets.
9 – Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.
10 – Remove food residues immediately before they set.
11 – Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

CLEANING THE COOKING CHAMBER AND HUMIDITY PROBE

To carry out this operation, proceed as follows.
1 – Allow the cooking chamber to cool to a temperature of about 60°C.

Caution - warning

Whenever the cooking mode is changed, clean the chamber thoroughly. For cleaning and removing unpleasant smells, use the products recommended in the "Cleaning Products" table.
Do not spray jets of cold water on the light fitting or the glass of the door when the temperature in the chamber is above 150°C.



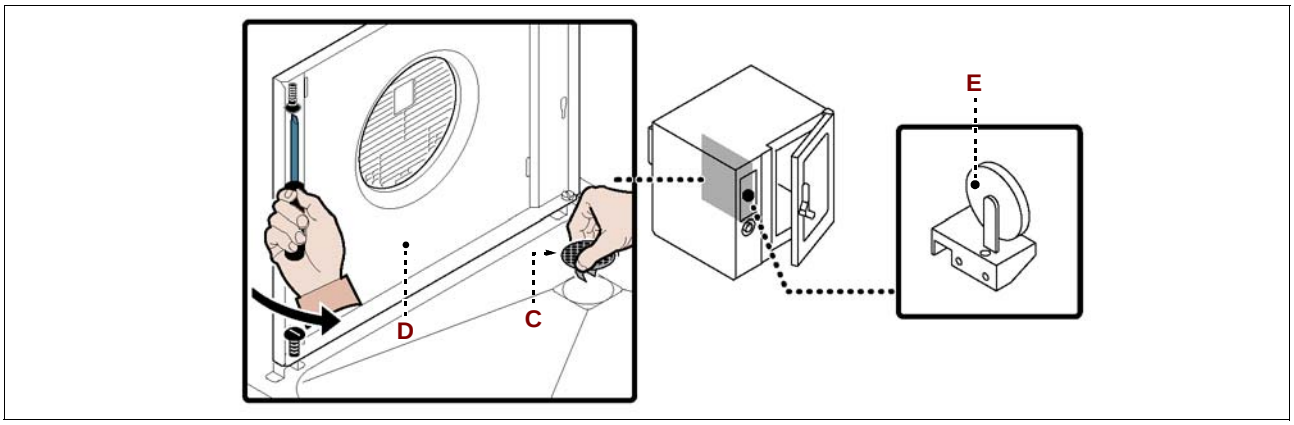
2 – Extract the container racks **(A-B)** from the oven and clean them thoroughly.
3 – Extract and clean the filter mesh **(C)**.
4 – Undo the screws to open the deflector panel **(D)**.
5 – Wet all internal parts of the cooking chamber (walls, heat exchanger, fan and humidity probe) with warm (drinking quality) water.
The "washing spray gun" should be used to wet the inside of the cooking chamber.
6 – Spray the food-approved cleaner onto all internal parts of the cooking chamber (walls, heat exchanger, fan and humidity probe) and leave it to act for 10÷15 min.
The "cleaning spray" should be used to spray the cleaner onto the inside of the cooking chamber.
7 – Rinse with warm (drinking quality) water and dry the surfaces of the cooking chamber.
8 – Spray on the polishing product and leave it to act for a few minutes.
9 – Rinse with warm (drinking quality) water and dry the surfaces of the cooking chamber.
10 – Screw the screws back in to close the deflector panel **(D)**.
11 – Replace the container racks **(A-B)** and the filter mesh **(C)**.

Caution - warning

On completion of the cleaning procedures, carry out a cooking cycle empty, in "Steam" mode for 15 min. and for a further 15 min. in "Convection" mode at the temperature of 150°C before reusing the appliance.
If the oven is to be unused for short periods, leave the cooking chamber open to prevent condensation from forming.

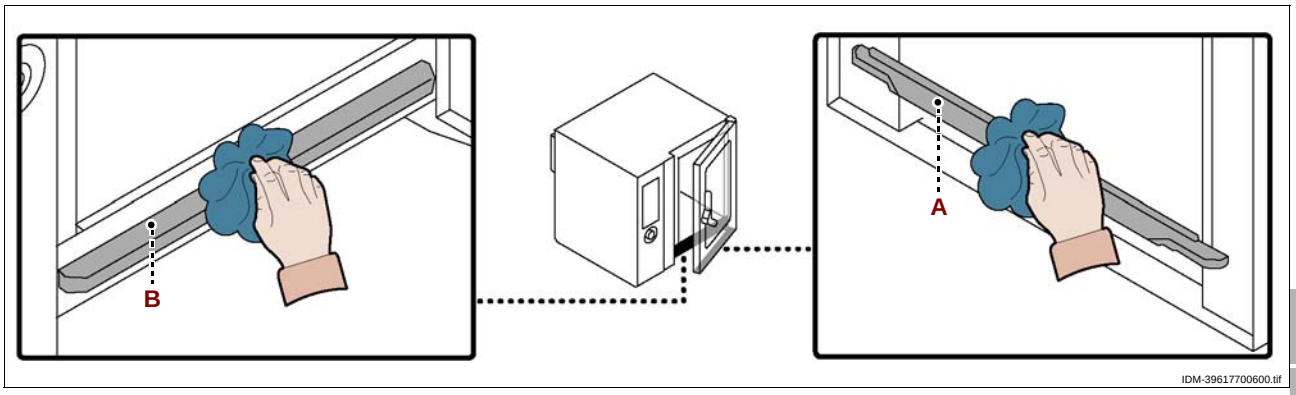
GB

C13961770_GB.f



CLEANING THE CONDENSATION COLLECTION CHANNEL AND TANK

To carry out this operation, proceed as follows.
1 – Clean and drain the condensation collection channel.
2 – Clean the condensation collection tank **(B)** and check that the drain hole and line are not blocked.



FAULT 6

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service.
The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.
The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

Fault	*Remedy*	*Remedy*
The appliance does not switch on	Fuse "blown"	Replace the fuse (see page 53)
	Safety or protection device (safety thermostat or overload cutout) tripped	Press device reset button
	Electronic circuit board damaged	Contact the after-sales service
Cooking cycle does not start or stops suddenly	Control board electronic circuit board damaged	Contact the after-sales service
	Alarm triggered	Consult the "Key to Alarms" table

GB

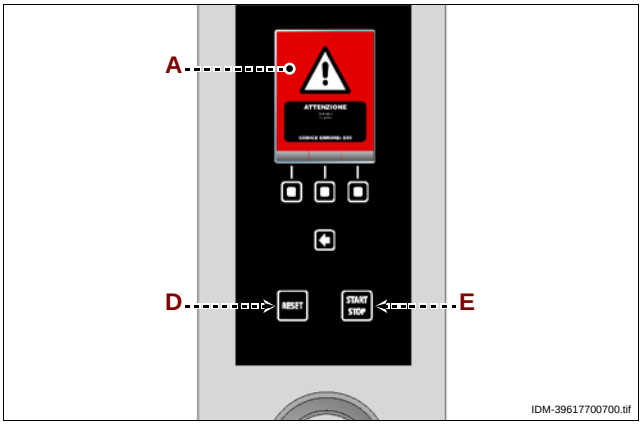
C13961770_GB.f

TABLE OF ALARM INDICATIONS

If the problem or fault noticed is not amongst those listed in the table, consult the "Key to Alarms" table provided below.
The information provided below s intended to identify the alarm signals which appear on the display **(A)**.

Important

Press button (D) to reset the alarm.



Alarm	*Fault*	*Remedy*	*Notes*
H2O	No water in chamber, or water pressure too low	Check that mains water is present or adjust the pressure (see page 52); if the problem persists inform the after-sales service	Convection cooking cycles can still be carried out
H2O.	No water at drain, or water pressure too low	Check that mains water is present or adjust the pressure (see page 52); if the problem persists inform the after-sales service	Convection and steam cooking cycles can still be carried out
OPE	Oven door opening or closure request	Open or close the oven door Inform the after-sales service if this message continues to be displayed	The cooking cycle does not start until the door has been opened or closed as required
CLE	Indicates that cleaning is required	Launch an automatic cleaning cycle	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
E01	The cooking chamber probe has failed or is not properly connected	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E02	The core probe has a failure or has not been properly connected	Check the position of the product core probe or inform the after-sales service if it is faulty	Cooking cycles with product core probe cannot be carried out
E03	The steam discharge probe has failed	Inform the after-sales service	Convection and steam cooking cycles can still be carried out
E04	The motor-operated valve is not positioned correctly	Switch on the oven again and if the problem persists inform the after-sales service	Convection and steam cooking cycles can still be carried out
E05	Safety thermostat failure	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out

GB

C13961770_GB.f

Alarm	Fault	Remedy	Notes
E06	Overload cutouts tripped	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E08	The optional vacuum probe has failed or is not properly connected	Press the "Reset" button	Disconnect and reconnect the vacuum probe before starting the cooking cycle. If the problem persists, call the after-sales service
E10	Electrical component compartment has overheated	The oven solves the problem on its own	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
E11 **E13** **E14**	Electronic circuit board diagnostics tripped	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E19	The humidity probe has failed or is not properly connected	Inform the after-sales service	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
E20	Setup error	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E21	The washing cycle has been interrupted because there is no cleaner	Check the pipe position and the level of cleaner in the tank; top up if necessary and restart the washing cycle.	If the problem persists, call the after-sales service
E22	The washing cycle has been interrupted because there is no sanitizing cleaner	Check the pipe position and the level of sanitizing cleaner in the tank; top up if necessary and restart the washing cycle	If the problem persists, call the after-sales service
E23	The washing cycle has been interrupted during the final sanitization stage	Press the reset button and rinse the cooking chamber thoroughly by hand	If the problem persists, call the after-sales service
E24 **E26**	Automatic cleaning system failure	Check that no residues of cleaning products have been left inside the cooking chamber	If the problem persists, call the after-sales service The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
E25	System filling procedure not completed	Check the position of the pipe and the level of the sanitizer in the container; if necessary, top it up and re-launch the automatic cleaning cycle	If the problem persists, call the after-sales service

C13961770_GB.f

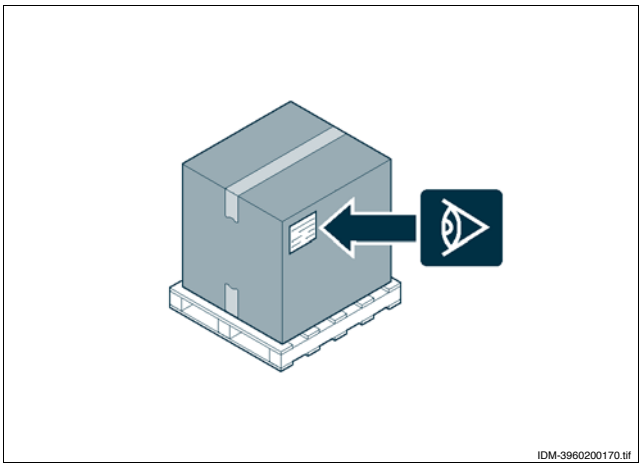
RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.
If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

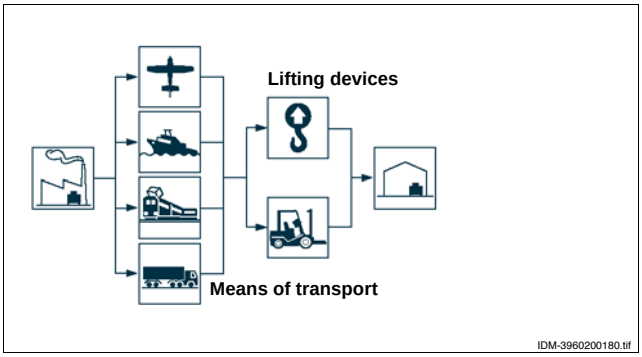
PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.
To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.
The packaging carries all information necessary for loading and unloading.
When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.
The chart shows the most commonly used alternatives.
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.

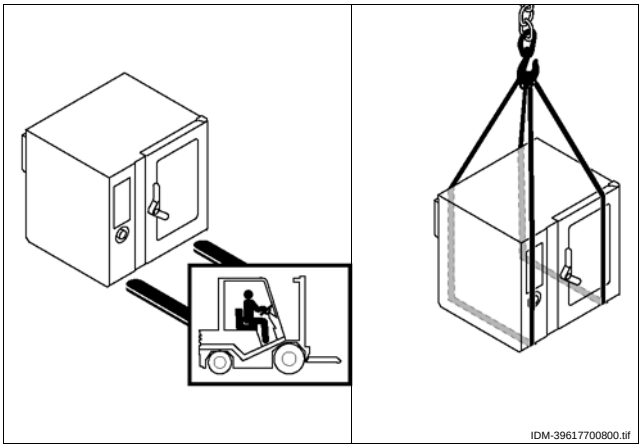


HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the intake and outlet pipes.



C13961770_GB.f

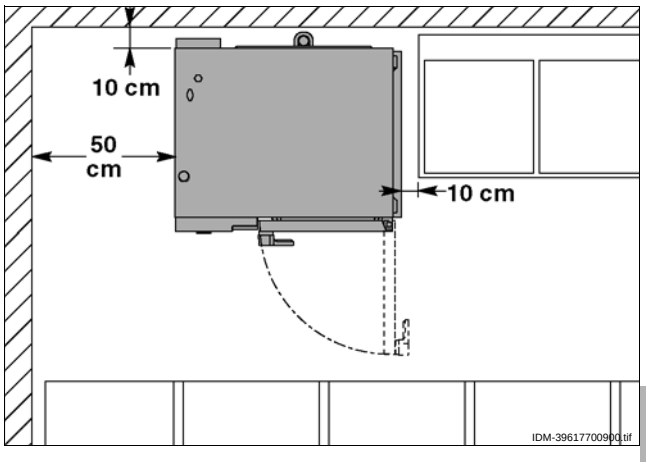
INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.
The place of installation must have all the utility supply, ventilation, extraction and production residue venting connections needed, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.
If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by marking coordinates to locate them correctly.
Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.

Important

Install the appliance on a stand (available as an optional) and position it as shown in the diagram.

If the oven is installed in the middle of the room, please leave at least a distance of 50 cm between its back and other appliances.

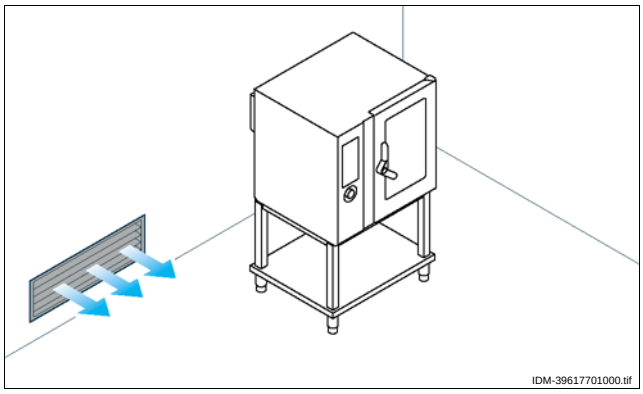


Important

Do not install the equipment near flammable-walls.

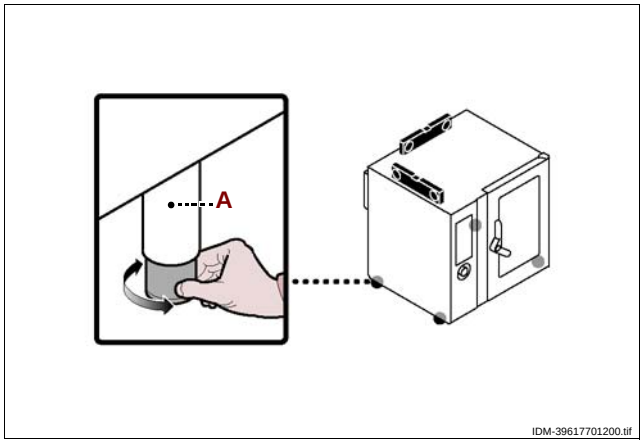
ROOM VENTILATION

The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.
The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.



LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.



GB

C13961770_GB.f

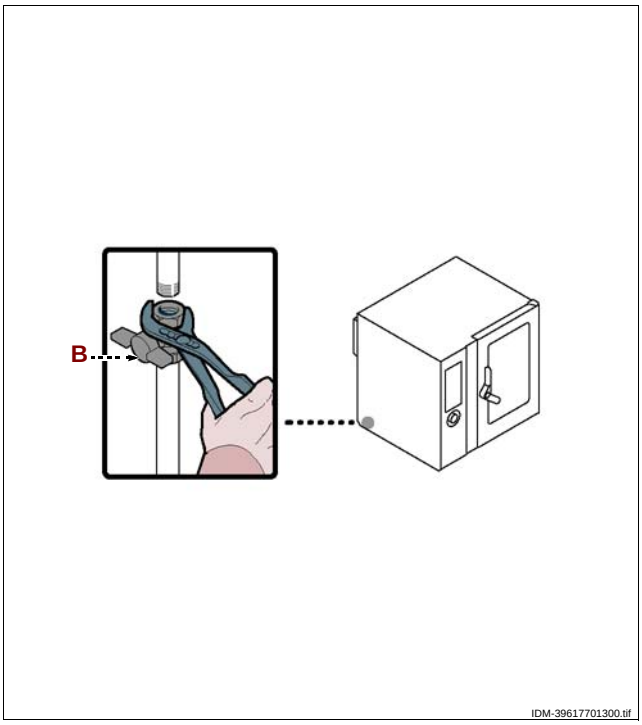
WATER CONNECTION

Caution - warning

Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

Water supply connection

Connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap **(B)** to allow the water supply to be cut off when necessary.



Important

The tap (B), not supplied with the appliance, must be installed in an easily accessible position and its status (on or off) must be obvious at a glance.

Caution - warning

The appliance must be supplied with drinking water having the characteristics shown in the table. If these characteristics are not complied with the appliance might suffer damage; a water treatment device should therefore be installed.

Description	*Value*
Pressure	200÷400 kPa (2÷ 4 bar) (*)
Water flow rate (l/h)	9 l/h (FX 61) (*) 12 l/h (FX 101) (*)
pH	7÷7.5
Conductivity	< 200µS/cm
Hardness	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Salt and metallic ion content	
Chlorine	<0,1 mg/l
Chlorides	< 30 mg/l
Sulphates	< 40 mg/l
Iron	< 0,1 mg/l
Copper	< 0.05 mg/l
Manganese	< 0,05 mg/l

(*) The value refers to the amount of water needed for steam production inside the cooking chamber.

Important

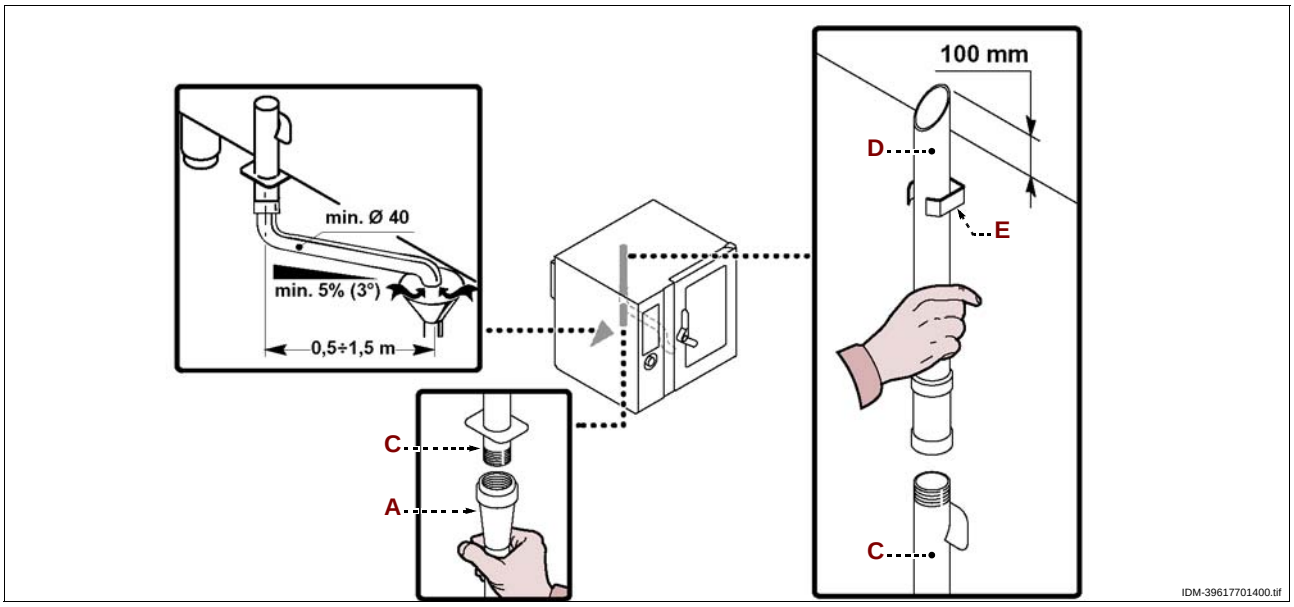
For the United Kingdom only, also see instructions provided in the enclosure (See "Water connection (WRAS)").

WATER DRAIN CONNECTION

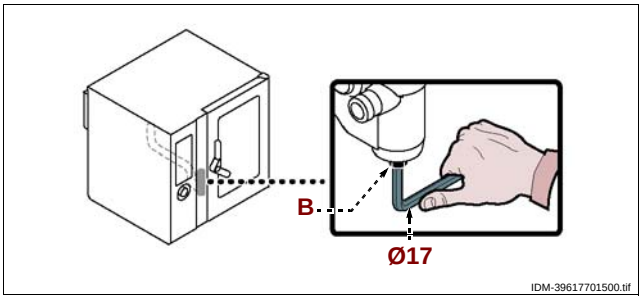
To carry out this operation, proceed as follows.

1 – Connect the mains water pipe **(A)** to the appliance's connection pipe **(C)**.

2 – Connect the vent pipe **(D)** to the appliance connection pipe **(C)** and fix it to the support **(E)**.



The appliance's drain line is fitted with the plug (B) allowing discharge of the waste deposited.



WASHING SUPPLY CONNECTION

To carry out this operation, proceed as follows.

1 – Connect the red pipe **(A)** to the pipe **(B)** and fit the cone **(C)** into the cleaner tank **(D)**.

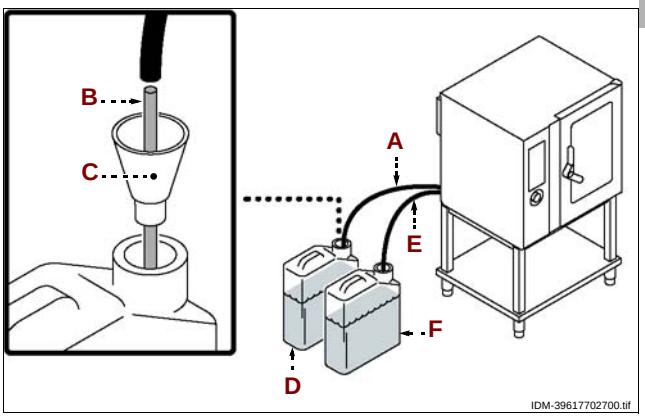
2 – Connect the blue pipe **(E)** to the pipe **(B)** and fit the cone **(C)** into the sanitizing cleaner tank **(F)**.

Use the cleaner and sanitizing supplied by the oven manufacturer for the best results.

The chemical composition of the products referred to above is as follows:

– **Cleaner**: caustic soda, concentration less than 20%.

– **Sanitizing cleaner**: containing citrates and organic sequestering agents, less than 15%.



Important

The use of products with different compositions may damage the system and the oven walls, and any residues deposited may contaminate foods.

ELECTRICAL CONNECTION

Caution - warning

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials.

The appliance is supplied with operating voltage 400V/3N/PE, which can be switched to 230V/3/PE.

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1 – If not already present, install an automatic circuit-breaker **(B)**, close to the appliance, with the following characteristics.

– Thermal breaker device (to adjust see table on page 4).

– Differential breaker set at 30 mA

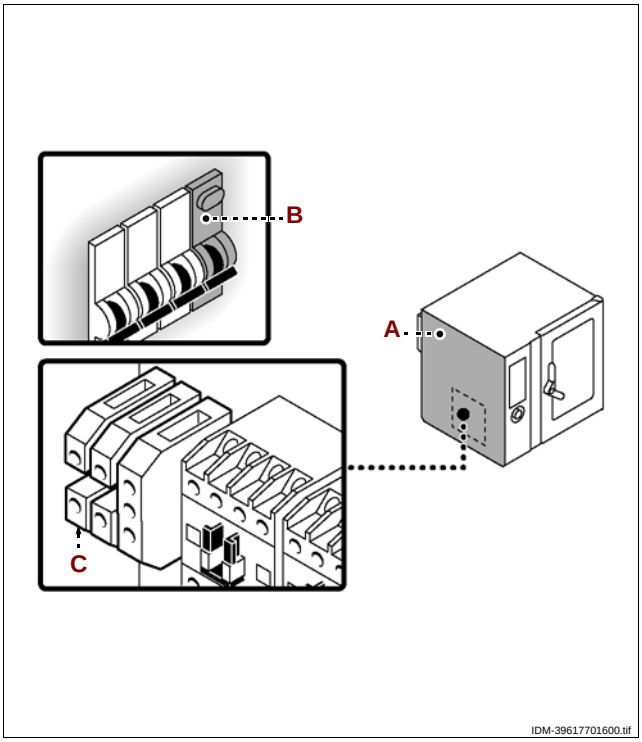
– Class B or C (IEC 898)

2 – Undo the screws and remove the side panel **(A)**.

3 – Connect the automatic circuit-breaker **(B)** to the appliance's terminal board **(C)** and to the electrical mains supply, in accordance with the electrical system diagram provided at the back of the manual and using a cable with the following characteristics.

– Weight: ≥ than H05RN-F type (designation 245 IEC 57)

– Temperature of use: ≥ 70°C.



Important

When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.

4 – Replace the panel and retighten the screws when the operation is complete.

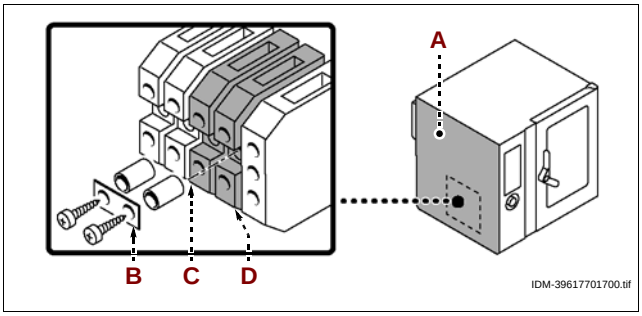
CONVERSION OF ELECTRICITY SUPPLY

To carry out this operation, proceed as follows.

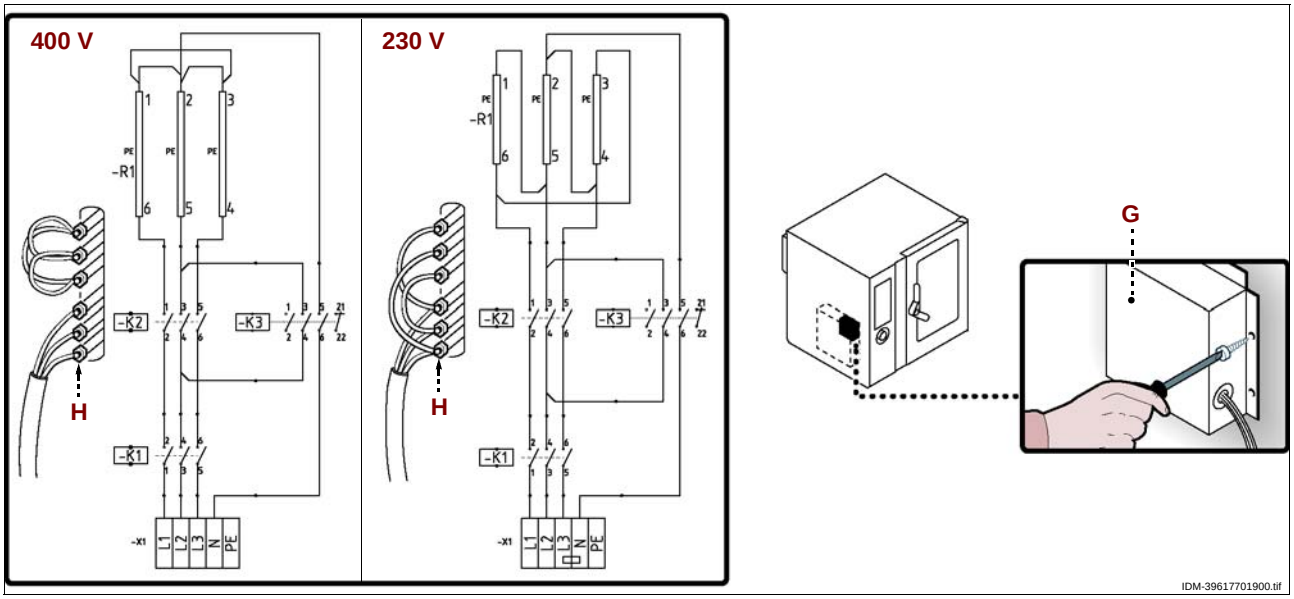
1 – Disconnect the mains electricity supply.

2 – Undo the screws to remove the side panel **(A)**.

3 – Fit the jumper **(B)** to make the electrical connection of the terminals **(C-D)** (see attached wiring diagrams).



4 – Remove the carter **(G)** and change the connections to the heating element terminals **(H)** as shown in figure.

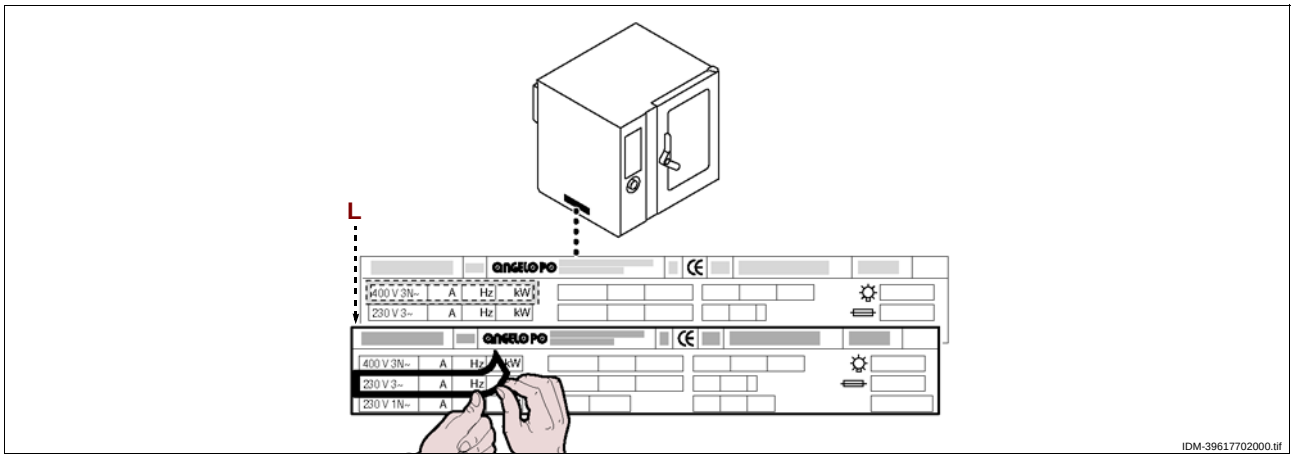


C13961770_GB.f

5 – Replace the guard **(G)**.
6 – Replace the panel **(A)** and screw the screws back into place.
7 – Remove the test voltage indicator sticker from the dataplate **(L)** and apply the new one to identify the voltage being used

Important

On completion of the operation make sure that there are no malfunctions.



IDM-39617702000.tif

TESTING OF THE APPLIANCE

Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.
1 – Turn on the water supply tap and make sure that the connection is watertight.
2 – Turn on the master switch to check the electrical connection.
3 – Make sure that the mains voltage is the same as that of the appliance and, if necessary, carry out the conversion (see page 50).
4 – Check the water pressure and adjust if necessary (see page 52).
5 – Check that the safety device is operating correctly.
6 – Carry out a cooking cycle without food to ensure that the appliance is operating correctly.
After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

ADJUSTMENTS 8

RECOMMENDATIONS FOR ADJUSTMENTS

Important

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the water supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

ADJUSTING THE WATER PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

1 – Undo the screws and remove the side panel **(A)**.

2 – Turn on the water supply tap **(B)**.

3 – Unscrew the ring nut **(C)**.

4 – Turn the cooking chamber water intake screw **(D)** to bring the pressure reading on the pressure gauge **(E)** to 1,5 bar.

If the water pressure is too low, install a device to increase the pressure.

5 – Retighten the ring nut **(C)**.

6 – Unscrew the ring nut **(F)**.

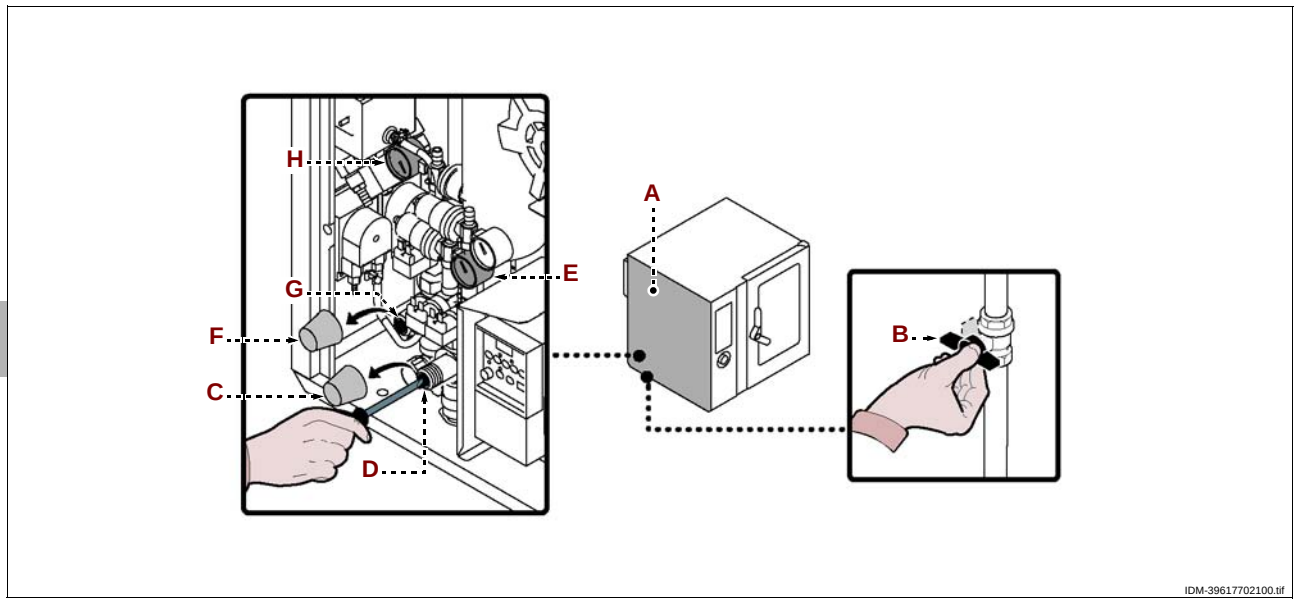
7 – Turn the cooking chamber water drain screw **(G)** to bring the pressure reading on the pressure gauge **(H)** to 1 bar.

If the water pressure is too low, install a device to increase the pressure.

8 – Retighten the ring nut **(F)**.

9 – Replace the panel **(A)** and screw the screws back into place.

10 – Turn the water supply tap **(B)** back off when the operation is complete.



REPLACING PARTS 9

GB

RECOMMENDATIONS FOR REPLACING PARTS

Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the water supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on. If worn parts have to be replaced, use original spare parts only. The manufacturer declines all responsibly for injury or damage to components due to the use of non original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorisation. When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.

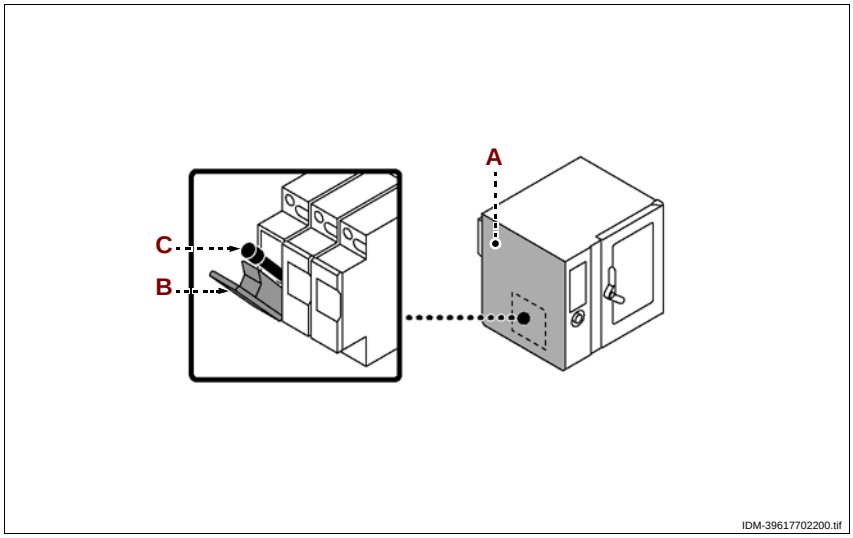
REPLACING THE FUSE

To carry out this operation, proceed as follows.

1 – Undo the screws to remove the side panel **(A)**.

2 – Open the fuse-holder **(B)** and replace the damaged fuse **(C)**.

3 – Replace the fuse-holder and the side panel when the operation is complete.



CHANGING THE LAMP

To carry out this operation, proceed as follows.

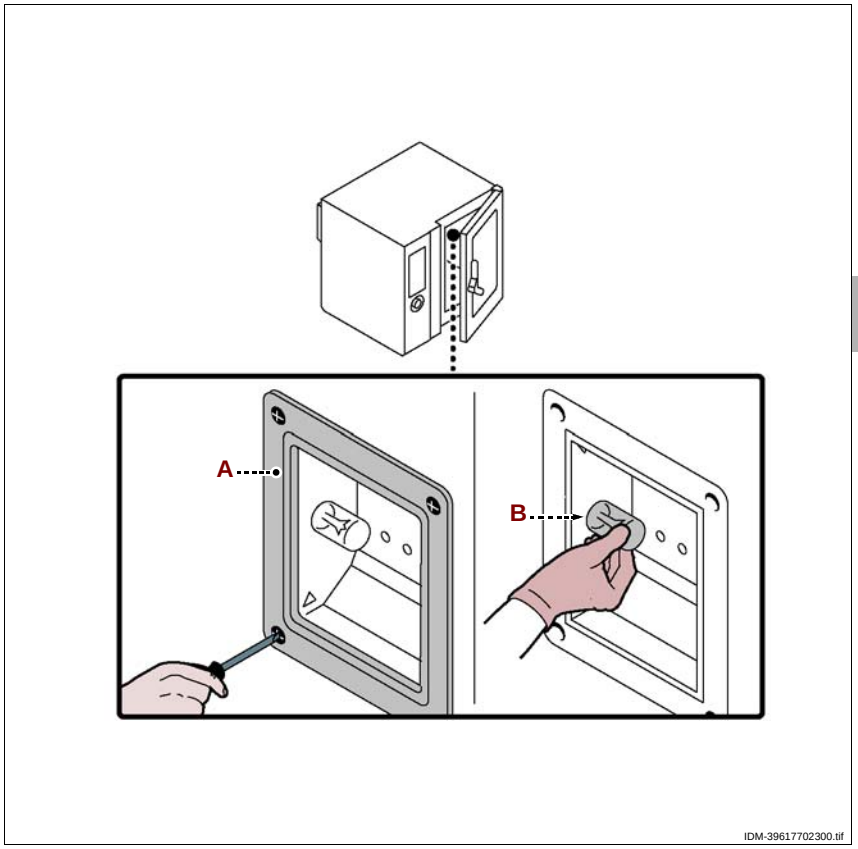
1 – Undo the screws and remove the lamp cover **(A)**.

2 – Extract and replace the lamp **(B)**.

Caution - warning

During the procedure, take care not to touch the lamp directly; wear protective gloves if necessary.

3 – Replace the lamp cover **(A)** and retighten the screws when the operation is complete.



DECOMMISSIONING THE APPLIANCE

Important

This operation must be carried out by skilled operatives in compliance with the legal requirements with regard to safety at work. Never dump non-biodegradable materials, lubricating oils and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the relevant legal requirements.

C13961770_GB.f

GB

INHALTSVERZEICHNIS

1. TEIL

1 ALLGEMEINES 2
2 TECHNISCHE INFORMATIONEN 3
3 SICHERHEIT 5
4 GEBRAUCH UND BETRIEB 7
5 WARTUNG 40
6 DEFEKTE 43

2. TEIL

7 HANDHABUNG UND INSTALLATION 46
8 EINSTELLUNGEN 51
9 AUSTAUSCH VON BAUTEILE 52
ANLAGEN ..... I ÷ XI

SACHREGISTER

A
Allgemeine Beschreibung des Geräts, 3
Allgemeine Sicherheitshinweise, 5
Änderung Eigenschaften der Kochprogramme, 25
Anschluss, Versorgung Reinigung, 44
Austausch der Sicherung, 48
Austausch der Lampe, 48
Anschluss des Wasserablaufs, 43
Art des Zugriffs auf die Menüseiten, 10

B
Beschreibung der Bedienelemente, 8
Beschreibung Plan Logikmenü, 9

E
Ein- und Ausschalten des Geräts, 8
Eingabemodus der alphanumerischen Werte, 10
Einstellung des Wasserdrucks, 47
Empfehlungen für den Gebrauch, 7
Empfehlungen für die Wartung, 35
Empfehlungen für die Installation und Handhabung, 41
Empfehlungen für die Reinigung, 36
Empfehlungen für die Einstellungen, 46
Entsorgung des Geräts, 48
Erstellung "neues Programm" Kochvorgang, 27

F
Fehlersuche, 38

H
Handhabung und Hub, 41
Hinweise zum Austausch von Teilen, 47

I
Informationen für den Leser, 2
Installation des Geräts, 42

K
Kundendienst anfordern, 3

L
Längerer Stillstand des Geräts, 35

M
Modus "manueller Kochvorgang, 15
Modus der allgemeinen "Einstellungen" des Gerätes, 11
Modus "Automatikwäsche", 29
Modus für "gespeicherte Rezepte CF3", 23

N
Nivellieren, 42

R
Raumbelüftung, 42
Reinigung Kochkammer und Feuchtigkeitsfühler, 36
Reinigung von Kondenswasserkanal und -wanne, 38

S
Start- und Endmodus "Kochzyklus", 31
Sicherheitshinweise zur elektrischen Ausrüstung, 6
Sicherheitshinweise zur Umweltbelastung, 6
Sicherheitshinweise und Informationen, 4
Sicherheitsvorrichtungen, 4
Stromanschluss, 44

T
Tabelle der Fehlermeldungen, 39
Technische Daten, 4
Testlauf zur Abnahme des Geräts, 46
Typenschild für Hersteller und Gerät, 2
Transport, 41

U
Umschaltung der Spannungsversorgung, 45

V
Verpackung und Auspacken, 41
Vorgehensweise für "Automatische Kochzeit CC3", 20
Vorgehensweise für "regeneration und banqueting", 28
Vorgehensweise für "HACCP", 33
Vorgehensweise für "Upload / Download von Daten", 34

W
Wasseranschluss, 43

Z
Zweck des Handbuchs, 2
Zubehörausstattung, 4

DE

IDM C13961770_DE.f

INFORMATIONEN FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.
Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.

1ª Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.

2ª Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.
Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.

– Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen

Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.

– Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.

– Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.

– Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.

DE

Vorsicht – Achtung

Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.

Wichtig

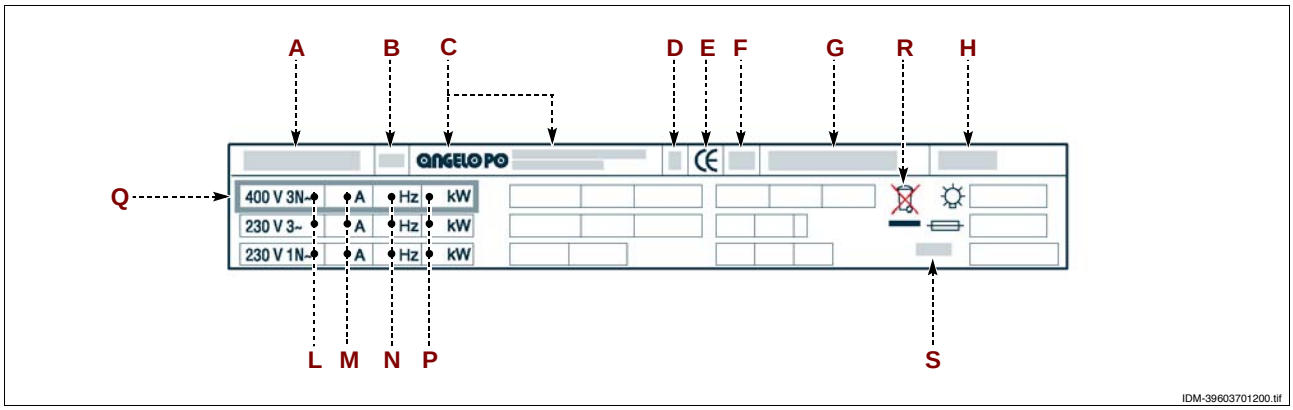
Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

IDM C13961770_DE.f

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.
A – Gerätemodell
B – Art der Anpassung

C – Angabe des Herstellers
D – Bestimmungsland
E – CE-Zeichen für Konformität
F – Baujahr
G – Seriennummer
H – Schutzart
L – Spannung (V)
M – Stromaufnahme (A)
N – Frequenz (Hz)
P – Angabe der Leistung (Kw)
Q – Abnahmespannungsanzeige
R – WEEE-Symbol
S – Baujahr



KUNDENDIENST ANFORDERN

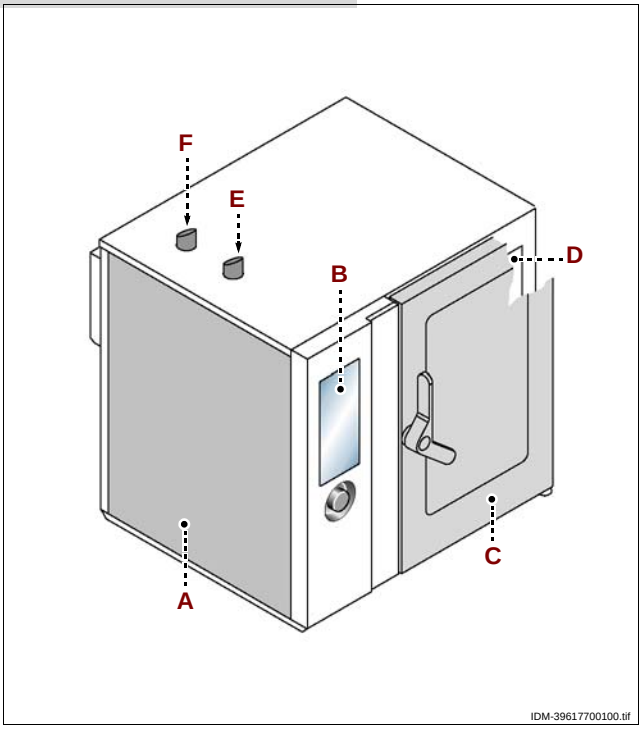
Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.
Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

TECHNISCHE INFORMATIONEN 2

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

– Der Backofen, der im Folgenden "Gerät" genannt wird, wurde zum Garen von Speisen in Restaurantbetrieben projektiert und konstruiert.

– Die Funktionen des Geräts werden über ein elektronisches Bedienfeld gesteuert, mit dem man die Beheizungsarten (Heißluft, Dampf, beides) und alle die für eine möglichst einheitliche Garung erforderlichen Funktionen einstellen kann.



Hauptorgane

A – Tafel des Einbauraums der elektrischen Komponenten
B – Bedienfeld
C – Ofentür
D – Garraum
E – Air saugrohr und Dampfablassrohre
F – Dampfablassrohre

IDM C13961770_DE.f

DE

TECHNISCHE DATEN

Beschreibung	*FX 61 E3*	*FX 101 E3*
Abmessungen des Backofens	920x776x(630+100) mm	920x776x(875+100) mm
Spannungsversorgung	400V 3N 50÷60 Hz	400V 3N 50÷60 Hz
Zulässige Umschaltungen	230V 3 50÷60 Hz	230V 3 50÷60 Hz
Nennleistung	10,4 kW	17,3 kW
Stromaufnahme	16,5 A (400V 3N) 26 A (230V3)	26 A (400V 3N) 43 A (230V3)
Abmessungen der Garraumöffnung	440x450 mm	440x695 mm
Abmessungen des Garraums	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Anzahl Bleche	6	10
Abstand Backbleche	70,5 mm	66 mm
Abmessungen der Bleche	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Schutzart	IPX5	IPX5

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.

Vorsicht – Achtung

Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Für die Position der Hinweiszeichen siehe den Plan am Ende des Handbuchs.

ZUBEHÖRAUSSTATTUNG

Bei der Übergabe wird folgende Ausstattung geliefert:
Satz für die Spannungsumschaltung: für die Anpassung des Geräts an die zu verwendende Spannung.

OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden "see general catalogue".

DE

IDM C13961770_DE.f

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

– Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik" befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

– Die Anweisungen in der mitgelieferten Betriebsanleitung und die direkt am Gerät angebrachten Anweisungen aufmerksam lesen. Die Sicherheitshinweise strikt beachten.

– Bei Transport, Handhabung und Installation vorsichtig zu Werke gehen, damit das Gerät nicht herabfällt oder Stöße erleidet und seine Komponenten beschädigt werden

– Die installierten Sicherheits- und/oder Einstellvorrichtungen nicht verändern, umgehen, entfernen oder überbrücken. Die Missachtung dieses Gebots kann die Sicherheit und Gesundheit der Personen ernsthaft gefährden.

– Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

– Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.

– Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

– Alle Teile, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und alle umliegenden Bereiche sorgfältig reinigen, um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel gegen jede Art von Kontamination zu schützen.

– Zur Reinigung ausschließlich lebensmitteltaugliche Reinigungsmitteln verwenden. Keinesfalls aggressive, entflammbare oder gesundheitsschädliche Reinigungsmittel verwenden.

– Die Reinigung immer bei Bedarf und auf jeden Fall nach jedem Gebrauch des Geräts ausführen.

– Zum Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.) tragen.

– Soll das Gerät längere Zeit nicht verwendet werden, alle seine inneren und äußeren Teile und den umliegende Bereich (nach den Angaben des Herstellers) gründlich reinigen und alle Versorgungsleitungen abklemmen.

– Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.

– Kein Druckwasser auf die äußeren und inneren Teile des Geräts (mit Ausnahme des Garraums) richten, um Schäden vor allem an den elektrischen und elektronischen Komponenten zu vermeiden.

IDM C13961770_DE.f

– Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.

– Keine Bleche mit Flüssigkeiten oder Speisen, die sich beim Garen verflüssigen können, in Einsatzebenen des Ofens schieben, die nicht die Sichtkontrolle des Inhalts der Bleche erlauben, da andernfalls die Gefahr von Verbrühungen beim Herausnehmen der Bleche besteht.

SICHERHEITSHINWEISE ZUR ELEKTRISCHEN AUSRÜSTUNG

– Die elektrische Ausrüstung wurde nach Maßgabe der geltenden einschlägigen Bestimmungen projektiert und konstruiert. Die Bestimmungen ziehen die Betriebsbedingungen auf Grundlage der jeweiligen Umgebung in Betracht.

– Die Liste führt die Bedingungen auf, die für den ordnungsgemäßen Betrieb der elektrischen Ausrüstung erfüllt sein müssen.

- Die Umgebungstemperatur muss zwischen 5°C und 40°C betragen.
- Die relative Feuchte muss zwischen 50% (bei 40°C) und 90% (bei 20°C) betragen.
- Die Installationsumgebung darf keine Quelle elektromagnetischer Störungen und Strahlungen (Röntgenstrahlen, Laserstrahlen usw.) sein.
- Die Umgebung darf keine Bereiche mit Konzentrationen explosionsfähiger Gase oder Stäube und/oder mit Brandgefahr aufweisen.
- Die zur Produktionstätigkeit und zur Wartung verwendeten Produkte und Materialien dürfen keine kontaminierenden und korrosiven Stoffe (Säuren, chemische Substanzen, Salze usw.) enthalten und dürfen nicht mit den elektrischen Komponenten in Kontakt kommen und/oder in sie eindringen.
- Während des Transports und der Lagerung muss die Umgebungstemperatur zwischen -25°C und 55°C betragen. Die elektrische Ausrüstung darf jedoch Temperaturen bis 70°C ausgesetzt werden, sofern dies nicht über einen Zeitraum von mehr als 24 Stunden geschieht.

Sollten eine oder mehrere der genannten, für den ordnungsgemäßen Betrieb der elektrischen Ausrüstung unabdingbaren Bedingungen nicht erfüllt werden können, müssen schon bei der Vertragsverhandlung die zur Schaffung der geeigneten Voraussetzungen erforderlichen zusätzlichen Maßnahmen vereinbart werden (z.B. Verwendung spezieller elektrischer Komponenten, Installation von Klimageräten usw.).

SICHERHEITSHINWEISE ZUR UMWELTBELASTUNG

DE

– Alle Betriebe müssen den Einfluss, den ihre Tätigkeiten (Produkte, Dienstleistungen usw.) auf die Umwelt haben, durch geeignete Verfahren bestimmen und steuern.

– Die Verfahren zur Bestimmung der signifikanten Auswirkungen auf die Umwelt müssen die nachstehenden Faktoren berücksichtigen:

- Emissionen in die Atmosphäre
- Abwässer
- Abfallwirtschaft
- Bodenverunreinigung
- Nutzung der Rohstoffe und natürlichen Ressourcen
- Ortsgebundene Probleme in Hinblick auf die Umweltbelastung

Zu diesem Zweck gibt der Hersteller einige Hinweise, die von jedem, der zur Interaktion mit dem Gerät während seines vorgesehenen Lebenszyklus berechtigt ist, beachtet werden müssen, um die Umweltbelastung auf ein Minimum zu reduzieren.

– Alle Verpackungsteile müssen nach den gesetzlichen Bestimmungen im Betreiberland entsorgt werden.

IDM C13961770_DE.f

– Beim Betrieb und bei der Wartung ist darauf zu achten, dass keine umweltbelastenden Stoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Abfälle müssen nach den geltenden einschlägigen Bestimmungen getrennt entsorgt werden.

– Wenn das Gerät endgültig außer Betrieb genommen wird, müssen alle seine Komponenten in Abhängigkeit von ihren Eigenschaften getrennt entsorgt werden.

Sicherheit bei der Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie 2002/96/EG)

Wichtig

Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung in Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.

– Gemäß der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) muss der Betreiber bei der endgültigen Außerbetriebnahme die Geräte bei den hierfür vorgesehenen Rücknahmestellen abgeben oder im Moment des Erwerbs neuer Geräte unzerlegt an den Verkäufer zurückgeben.

– Alle Geräte, die in Einklang mit der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG entsorgt werden müssen, müssen mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet sein.

Wichtig

Die gesetzwidrige Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zieht Sanktionen nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen in dem Mitgliedstaat nach sich, in dem die Zuwiderhandlung begangen wurde.
Elektro- und Elektronik-Altgeräte können gefährliche Stoffe enthalten, die schädlich für die Gesundheit der Personen und für die Umwelt sein können. Daher müssen sie unbedingt vorschriftsmäßig entsorgt werden.

GEBRAUCH UND BETRIEB 4

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Wichtig

– Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind.

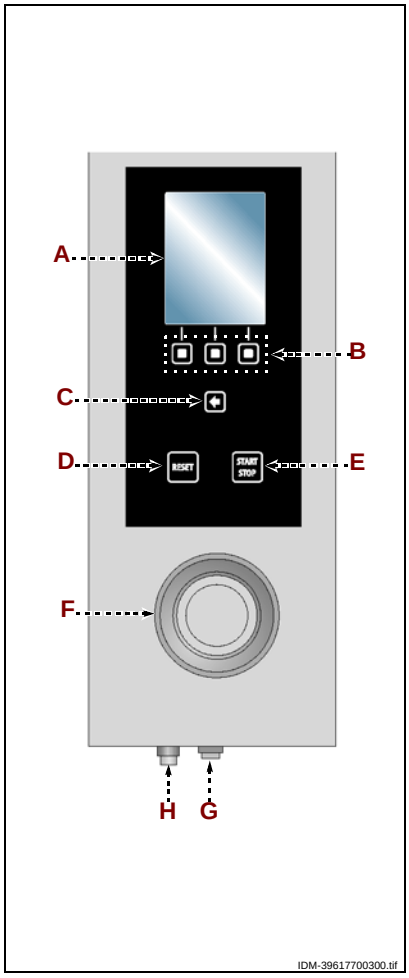
Wichtig

– Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.
– Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen.
– Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren.
– Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

DE

IDM C13961770_DE.f

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE



Die Darstellung zeigt die Steuertafel des Gerätes, während die Liste die Beschreibung und die Funktionsweisen der einzelnen Steuerbefehle wiedergibt.

A – **Digitales Display**: Zeigt die Betriebsparameter und Nummern der Fehlermeldungen an.

B – **Betätigungsknopf Funktionen**: zur Betätigung der auf dem Display gezeigten Funktion.

C – **Rücktaste**: zur Annullierung der laufenden Operation und zur Rückkehr zur vorherigen Seite.

D – **Reset - Knopf**: zur Nullstellung der Alarmsignale (akustisch und visuell).

E – **Kopf "START-STOP"**: zum Starten oder Beenden des ausgewählten oder auf dem Display gezeigten Programmzyklus (Kochzyklus, Waschzyklus etc.).

F – **Drehknopf**: zur Auswahl der gewünschten Funktion oder zur Veränderung der Werte.

Zur Auswahl eines der gewünschten Bereiche (Funktion oder Wert) den Drehknopf im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

- Im Uhrzeigersinn: die Bereiche werden "nach unten" durchlaufen, oder es wird der angezeigte Wert erhöht.
- Entgegen dem Uhrzeigersinn: die Bereiche werden "nach oben" durchlaufen, oder es wird der angezeigte Wert verringert.

Jedes Mal, wenn die gewünschte Funktion oder der Wert ausgewählt wurden, muss der Drehknopf gedrückt werden, um die Funktion oder den Wert zu bestätigen oder zu speichern.

G – **Einschaltknopf**: zum Ein- und Ausschalten der elektrischen Versorgung des Gerätes.

H – **USB - Schnittstellen**: zur Verbindung einer externen Speichereinheit mit dem Gerät.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Gehen Sie folgendermaßen vor

Zündung

1 – Das Gerät mit seinem Trennschalter an das Hauptstromnetz anschließen.

2 – Den Wasserhahn öffnen.

3 – Taste **(G)** drücken, um das Gerät einzuschalten.

4 – Das Display **(A)** wird eingeschaltet und nach einigen Sekunden die Seite angezeigt, von welcher die Hauptfunktionen des Gerätes aufgerufen werden.

Abschaltung

Wichtig

Das Gerät nach Gebrauch stets ausschalten.

5 – Taste **(G)** drücken, um das Gerät auszuschalten.

6 – Den Wasserhahn schließen.

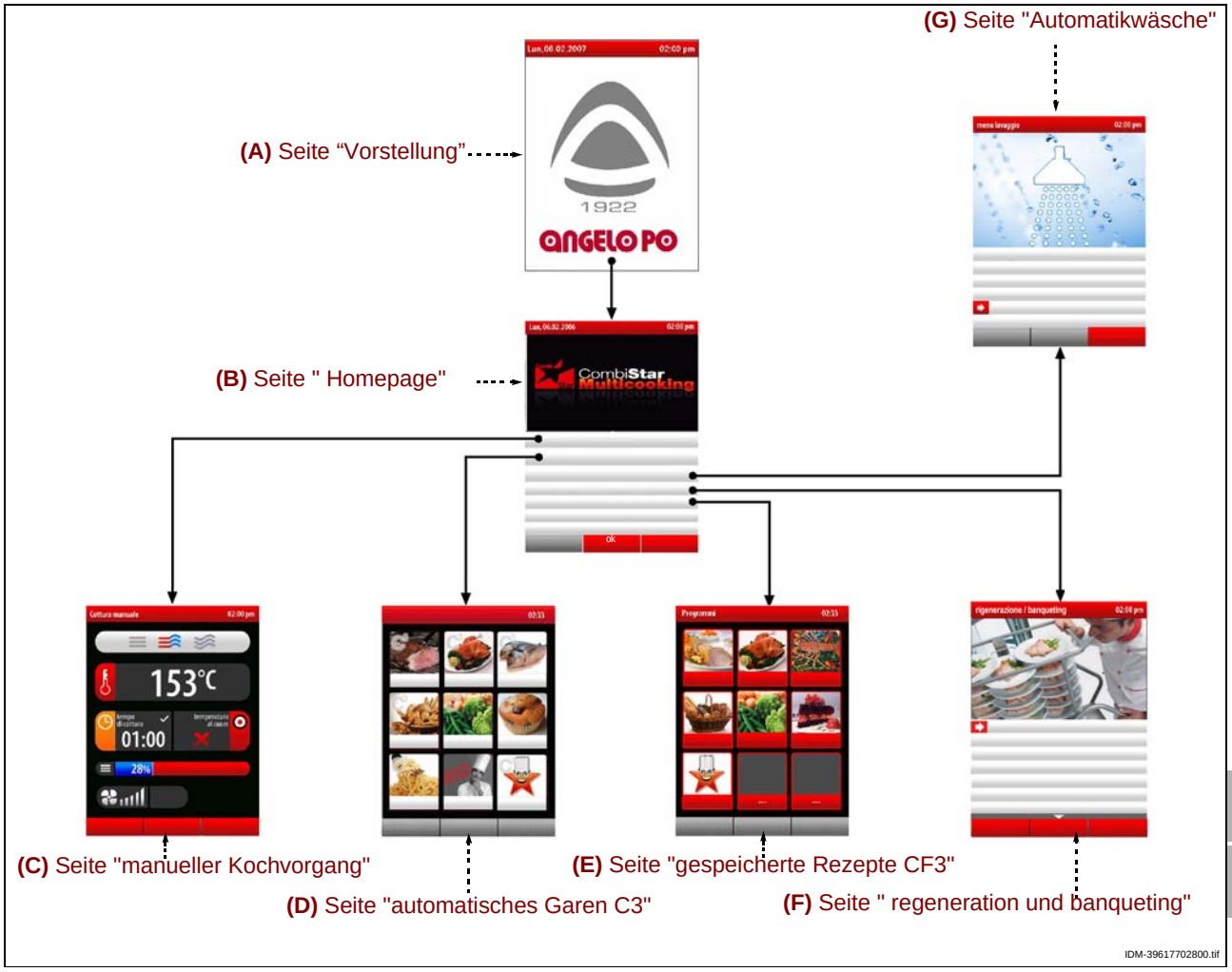
7 – Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.

DE

IDM C13961770_DE.f

BESCHREIBUNG PLAN LOGIKMENÜ

Die Darstellung zeigt die Anordnung und Abfolge der Hauptseiten bezüglich der verschiedenen Betriebsweisen.



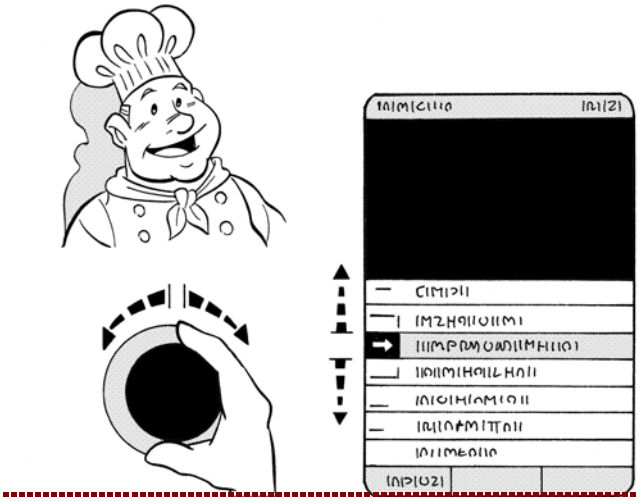
A – **Seite "Vorstellung"**: wird beim Einschalten des Gerätes angezeigt.
B – **Seite "Homepage"**: zum Aufrufen der Programmseiten sowie zur Anzeige der Betriebsparameter des Gerätes (siehe S. 10).
C – **Seite "manueller Kochvorgang"**: zur Dateneingabe (Temperatur, Kochzeit usw.), um im "manuellen Modus" zu kochen (siehe S. 17).
D – **Seite "automatisches Garen C3"**: zum Aufrufen der voreingestellten Vorgehensweisen beim Kochen für die unterschiedlichen Speisen (siehe S. 23).
E – **Seite "gespeicherte Rezepte CF3"**: zur Auswahl, Änderung oder Erstellung von Kochprogrammen (siehe S. 27).
F – **Seite " regeneration und banqueting"**: zur Wahl und/oder Änderung der voreingestellten Standard-Aufwärm- und Banqueting-Programme (siehe S. 33).
G – **Seite "Automatikwäsche"**: zur Auswahl der Art des Geräte - Waschprogramms (siehe S. 34).
H – **Seite "Einstellungen"**: zur Einstellung der Betriebsparameter des Gerätes (siehe S. 11).
I – **Seite “Service”**: Funktion zur ausschließlichen Nutzung durch den technischen Kundendienst (Verwendung mittels Passwort).
L – **Seit “HACCP”**: zur Anzeige der HACCP – Daten, welche während der verschiedenen Kochvorgänge erfasst wurden (siehe S. 38).
M – **Seit “Laden/Entladen von Daten”**: zur Ladung neuer Kochprogramme des Ofens, oder um Kochprogramme vom Ofen auf eine externe Speichereinheit (USB-Speicher) herunterzuladen (siehe S. 39) .

DE

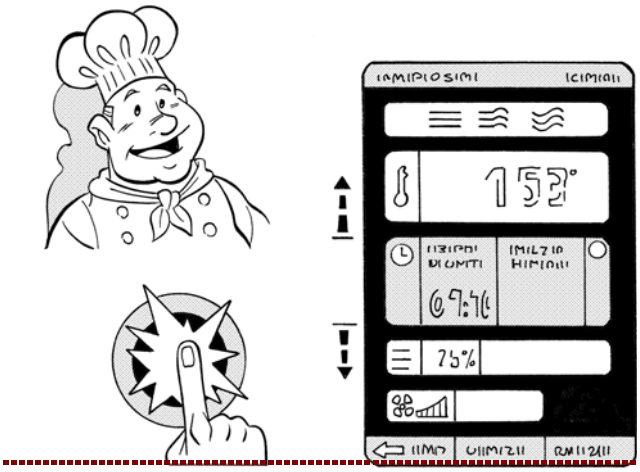
IDM C13961770_DE.f

ART DES ZUGRIFFS AUF DIE MENÜSEITEN

Gehen Sie folgendermaßen vor.
1 – Die gewünschte Funktion (Untermenü) mit dem Drehknopf auswählen.
2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken.
3 – Den Parameter auswählen, der mit dem Drehknopf verändert werden soll.

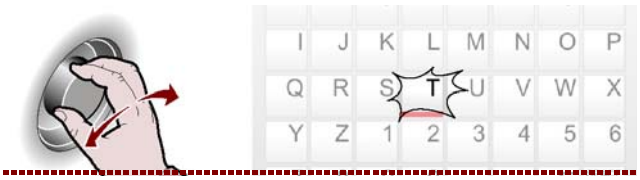


4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Parameters drücken.
5 – Den hervorgehobenen Parameterwert mit dem Drehknopf verändern.
6 – Den Drehknopf zur Bestätigung des neuen hervorgehobenen Wertes drücken.

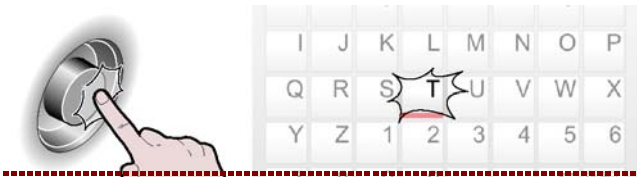


EINGABEMODUS DER ALPHANUMERISCHEN WERTE

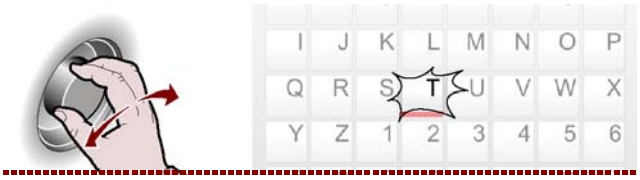
Gehen Sie folgendermaßen vor.
1 – Das erste gewünschte Schriftzeichen (Buchstabe oder Zahl) mit dem Drehknopf hervorheben. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Auswahl drücken. >>>



3 – Das zweite gewünschte Schriftzeichen (Buchstabe oder Zahl) mit dem Drehknopf hervorheben. >

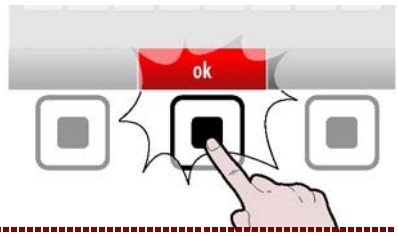


4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Auswahl drücken. >>>
5 – Die Operation wiederholen, bis der Wert oder die vollständige Beschreibung erhalten werden.

DE

IDM C13961770_DE.f

6 – Zur Bestätigung des Wertes oder der hervorgehobenen Beschreibung den Knopf drücken. >>>

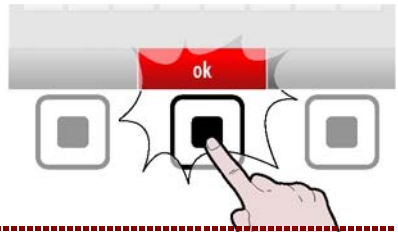


MODUS DER ALLGEMEINEN "EINSTELLUNGEN" DES GERÄTES

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Die Funktion "Einstellungen" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

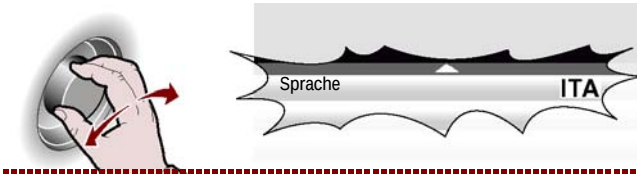
2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



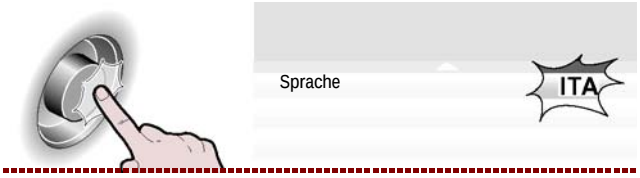
Auf dem Display erscheint die Seite. >>>
Die Seite dient der Einstellung der Betriebsparameter des Gerätes.

Sprache

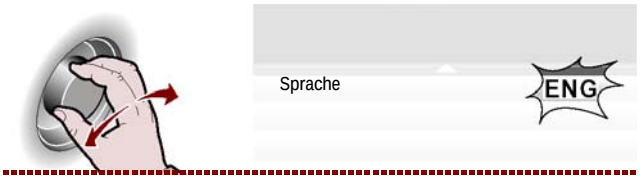
3 – Die Funktion " Sprache " mit dem Drehknopf auswählen. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



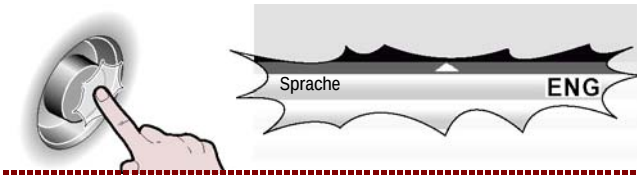
5 – Den Schalter drehen, um die gewünschte Sprache zu wählen. >>>



DE

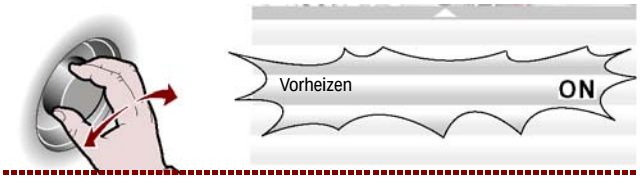
IDM C13961770_DE.f

6 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Parameters drücken. >>>



Vorheizen

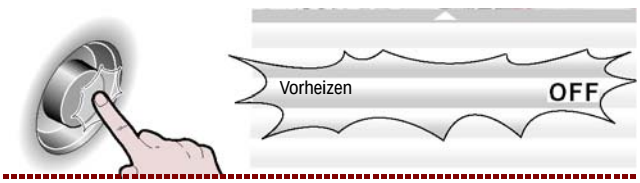
1 – Die Funktion "Vorheizen" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

3 – Zum Ein- und Ausschalten ("Vorheizen Ein/Aus") der Vorheizfunktion der Kochkammer den Drehknopf drehen. >>>

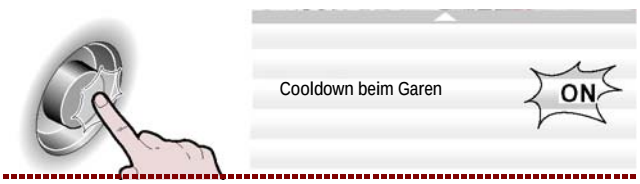
4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



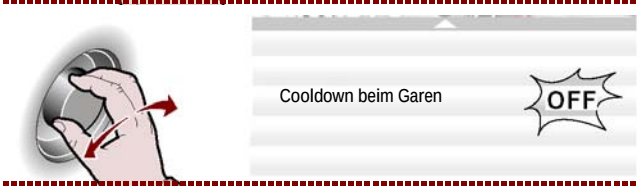
Cooldown beim Garen

1 – Die Funktion "Cooldown beim Garen" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



3 – Zum Ein- und Ausschalten ("Vorheizen Ein/Aus") der Vorheizfunktion der Kochkammer den Drehknopf drehen. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

Datumseinstellung

1 – Die Funktion "Datumseinstellung" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

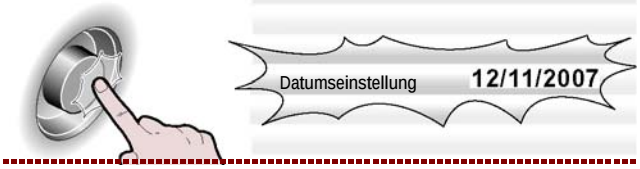
2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

DE

IDM C13961770_DE.f

3 – Das gegenwärtige Datum mit dem Drehknopf verändern. >>>

4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Parameters drücken. >>>



Zeiteinstellung

1 – Die Funktion "Zeiteinstellung" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

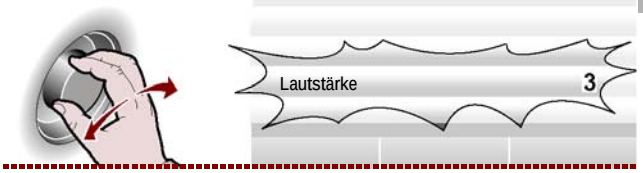
2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

3 – Die gegenwärtige Uhrzeit mit dem Drehknopf verändern. >>>

4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Parameters drücken. >>>

Lautstärke

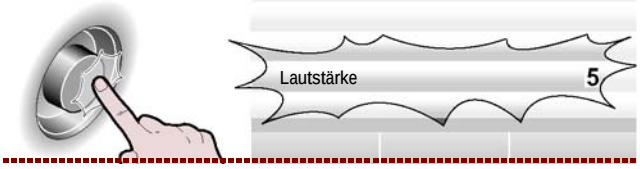
1 – Die Funktion "Lautstärke" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

3 – Die Lautstärke mit dem Drehknopf verändern. >>>

4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Parameters drücken. >>>



Außenfühler oder Vakuum

1 – Die Funktion "Außenfühler" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

DE

IDM C13961770_DE.f

2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

3 – Ansonsten die Funktion “Vakuum” mit dem Drehknopf auswählen.
>>>

4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

Intervall Ablesen HACCP

1 – Die Funktion "Intervall Ablesen HACCP" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

3 – Die Ablesezeit mit dem Drehknopf verändern.
>>>

4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

Reinigung Wasserabfluss

1 – Die Funktion "Reinigung Wasserabfluss" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

3 – Zum Ein- und Ausschalten der Reinigungsfunktion für den Wasserabfluss zu Beginn jedes Waschvorgangs den Drehknopf drehen. >>>

DE

IDM C13961770_DE.f

4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

Wichtig

Die Funktion "Reinigung Wasserabfluss" verursacht einen größeren Verbrauch an Reinigungsmittel; diese Funktion nur verwenden, wenn es notwendig ist, z.B. bei häufigem Kochen von fetten Speisen (Hähnchen, Braten, etc.)

Entsperrung Programm

1 – Um die werkseitig voreingestellten Programme zu verändern, die Funktion "Entsperrung Programm" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

3 – Den Drehknopf drehen, um das werkseitig vorgegebene Passwort einzugeben **(APGC)**. >>>

4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

Benutzergarprogramme

Diese Funktion dient zum Ändern der Anzeige "Benutzergarprogramme" auf der Seite "Hauptfunktionen (Homepage)"

1 – Die Funktion "Benutzergarprogramme" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

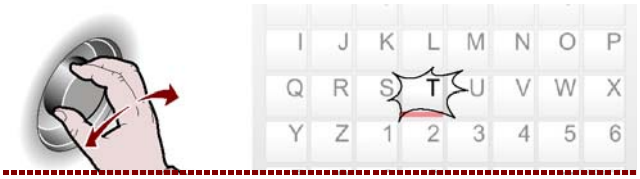
3 – Drehknopf drehen, um das Benutzer-Passwort einzugeben (Das werkseitig vorgegebene Passwort ist APGC, der Benutzer kann dies beliebig ändern, siehe hierzu die Beschreibung im Abschnitt "Änderung Benutzer-Passwort". >>>

4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

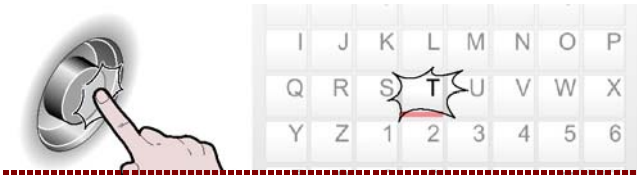
DE

IDM C13961770_DE.f

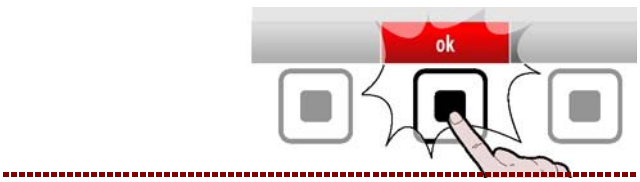
5 – Das erste gewünschte Schriftzeichen (Buchstabe oder Zahl) mit dem Drehknopf hervorheben. >>>



6 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Auswahl drücken. Die Operation wiederholen, bis der Wert oder die vollständige Beschreibung erhalten werden. >>>



7 – Zur Bestätigung des Wertes oder der hervorgehobenen Beschreibung den Knopf drücken. >>>



Änderung Benutzer-Passwort

Diese Funktion dient zum Ändern des (werkseitig vorgegebenen) Passworts "APGC" in ein neues Passwort.

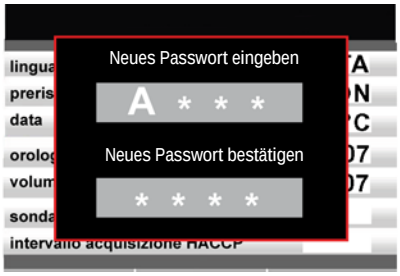
1 – Die Funktion "Änderung Benutzer-Passwort" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

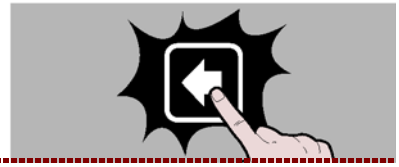
3 – Den Drehknopf drehen, um das werkseitig vorgegebene Passwort einzugeben (APGC). >>>

4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

5 – Drehknopf drehen und drücken, um das neue Passwort einzugeben. >>>



6 – Den Knopf für die Rückkehr zur vorherigen Seite drücken. >>>



7 – **Nur die Programme “gespeicherte Kochzeit CF3” sowie jene werkseitig voreingestellten der “Regeneration und Banqueting” können entsperrt und/oder verändert werden. Die Programme “automatische Kochzeiten C3” können nicht verändert werden.**

DE

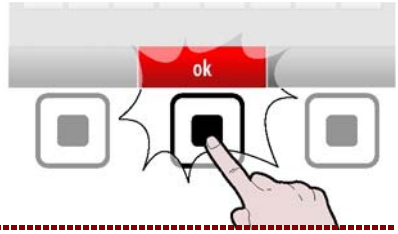
IDM C13961770_DE.f

MODUS "MANUELLER KOCHVORGANG"

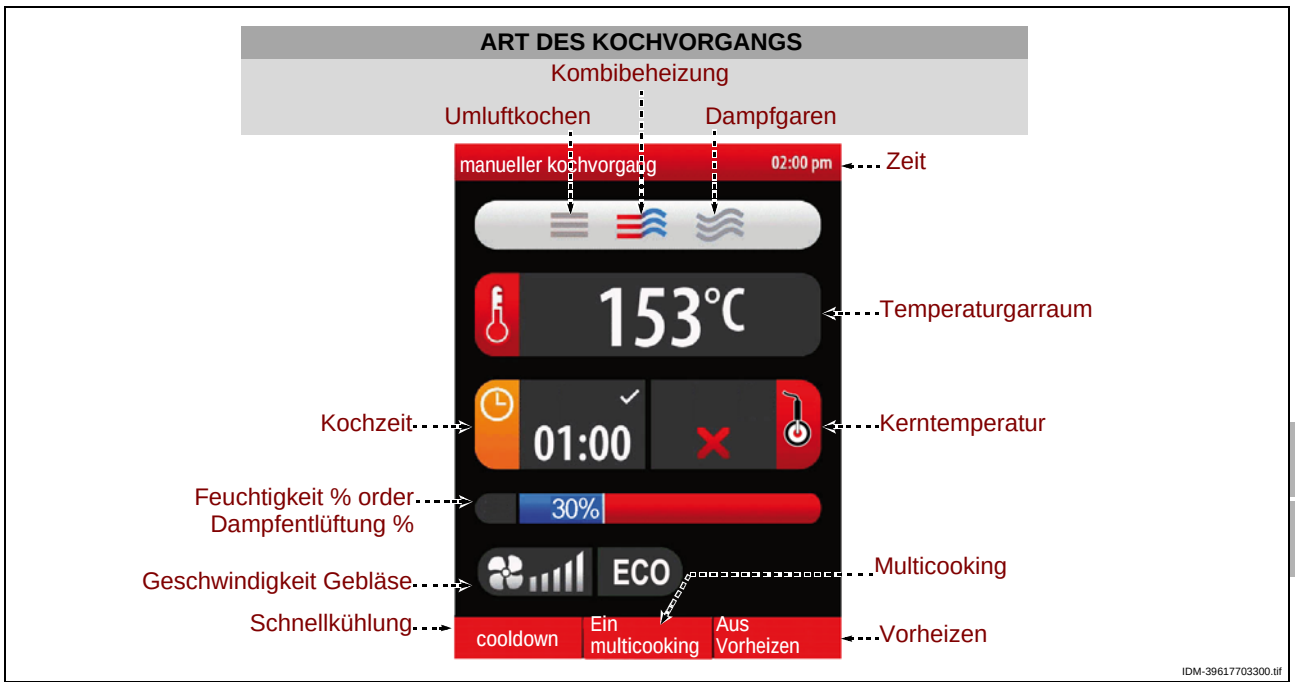
Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Die Funktion "manueller Kochvorgang" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite.



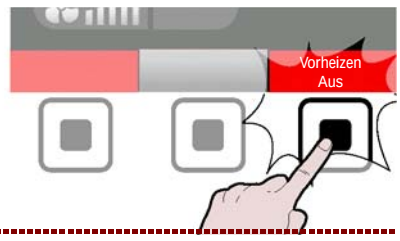
Die Seite dient der Dateneingabe (Art des Kochvorgangs, Temperatur, Kochzeit, usw.), um im "manuellen Modus" zu kochen.

Wichtig

Die "Kochzeit" und die "Kerntemperatur" schließen sich als Funktionen gegenseitig aus. Sollte z. B. zuerst die "Kochzeit" und dann die "Kerntemperatur" ausgewählt werden, wird die erste Funktion annulliert.

Vor der Auswahl der Kochart ist zu bedenken, ob das Vorheizelement der Kochkammer ein- oder ausgeschaltet werden muss.

3 – Zum Ein- und Ausschalten ("Vorheizen Ein/Aus") der Vorheizfunktion der Kochkammer den Knopf drücken. >>>
Entsprechend der Auswahl erscheint im Bereich "Vorheizen" der Betriebsstatus ("**Vorheizen Ein**" oder "**Vorheizen Aus**").



DE

IDM C13961770_DE.f

Art des Kochvorgangs

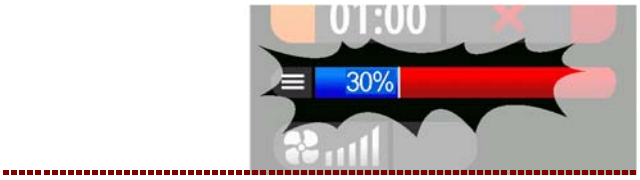
1 – Den Bereich "Kochart" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

2 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>

3 – Die Kochart (Gemischt, Umluft, Dampf) mit dem Drehknopf auswählen. >>>

4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>

– Sollte "Gemischtes Kochen" gewählt werden, erscheint im Bereich der Prozentsatz an Feuchtigkeit im Ofeninneren.
– Sollte "Umluftkochen" gewählt werden, erscheint im Bereich der Prozentsatz der Öffnung des Dampfentlüfters..
– Sollte "Dampfkochen" gewählt werden, erscheint im Bereich 100% (unveränderlich).



Kochtemperatur

1 – Den Bereich "Kochtemperatur" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

2 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>

3 – Zur Änderung der Kochtemperatur den Drehknopf drehen, bis der gewünschte Wert angezeigt wird. >>>>

4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>

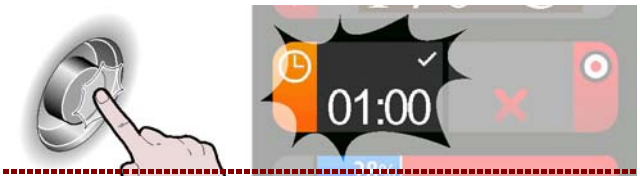
Kochzeit oder Kerntemperatur

1 – Einen der beiden Bereiche "Kochzeit" oder "Kerntemperatur" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

DE

IDM C13961770_DE.f

2 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>
Sollte zuerst die Funktion "Kochzeit" und dann "Kerntemperatur" ausgewählt werden, wird die erste Funktion annulliert (und umgekehrt).

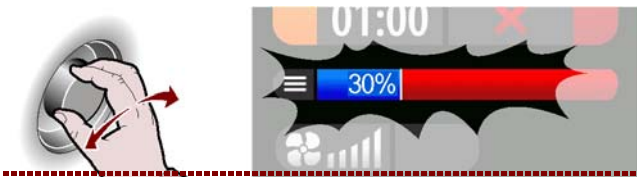


3 – Zur Änderung des hervorgehobenen Wertes ("Kochzeit" oder "Kerntemperatur") den Drehknopf bis zur Anzeige des gewünschten Wertes drehen. >>>

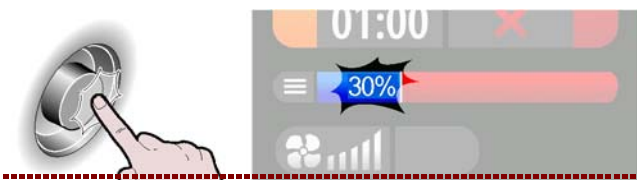
4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>

Feuchtigkeit % oder Dampfentlüftung %

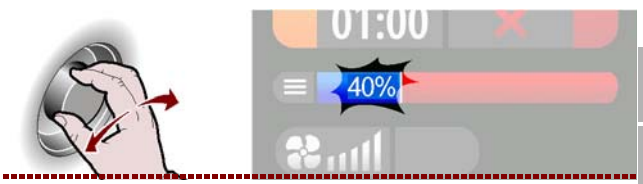
1 – Den Bereich "Feuchtigkeit %" oder "Dampfentlüftung %" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



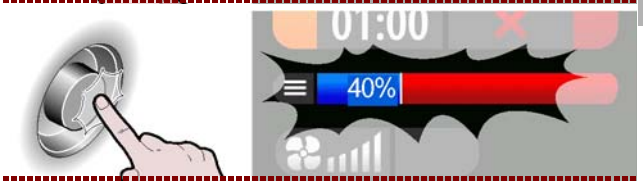
2 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>



3 – Zur Änderung des hervorgehobenen Wertes ("Feuchtigkeit %" oder "Dampfentlüftung %") den Drehknopf bis zur Anzeige des gewünschten Wertes drehen. >>>

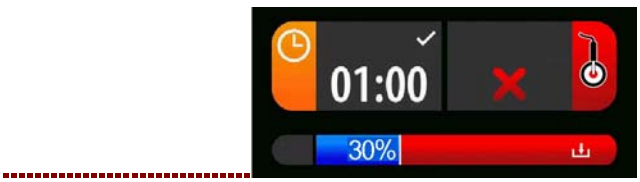


4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>



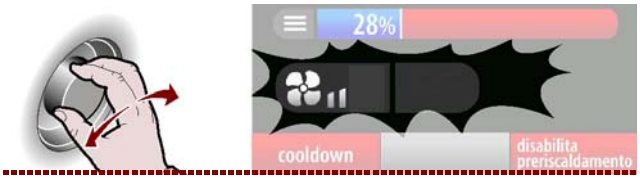
Bei Verwendung eines Backofens mit Fettablassventil kann neben dem Prozentwert der Feuchtigkeit auch das Sammeln des Fetts über die entsprechende Taste aktiviert/deaktiviert werden. >>>

Auf Display erscheint >>>

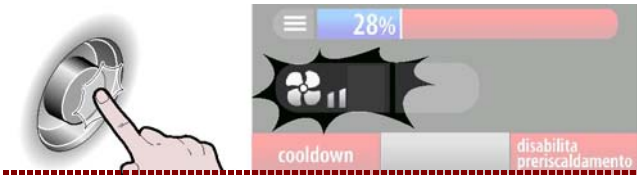


Geschwindigkeit Gebläse

1 – Den Bereich "Geschwindigkeit Gebläse" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



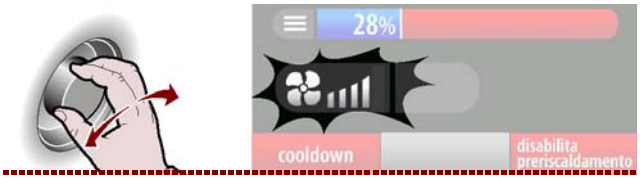
2 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>



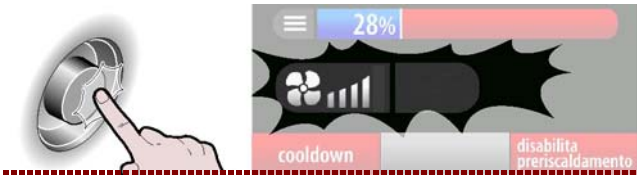
DE

IDM C13961770_DE.f

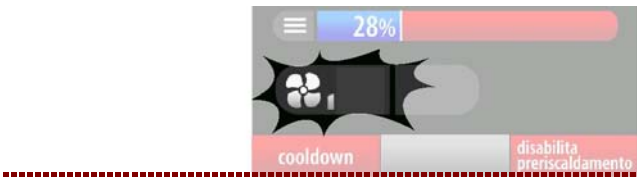
3 – Zur Änderung der Geschwindigkeit des Kühlgebläses den Drehknopf für eine Vergrößerung oder Verringerung der Markierungszahl der Skala drehen. >>>



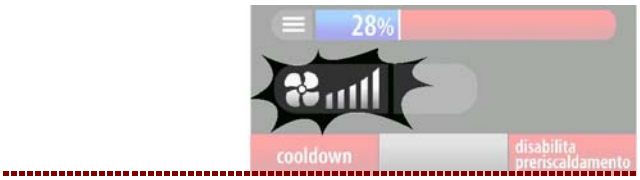
4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>



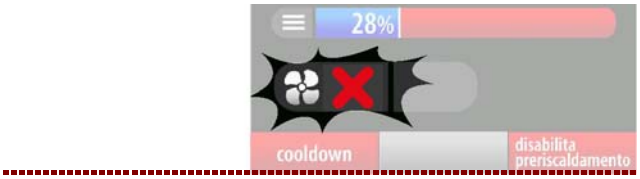
Das Symbol zeigt an, dass das Kühlgebläse auf die Minimalgeschwindigkeit eingestellt ist. >>>



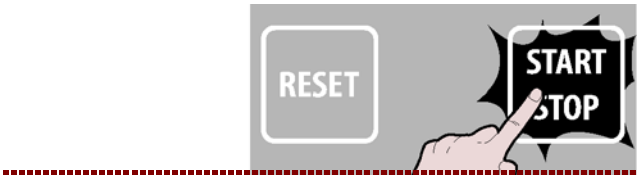
Das Symbol zeigt an, dass das Kühlgebläse auf die Maximalgeschwindigkeit eingestellt ist. >>>



Das Symbol zeigt an, dass das Kühlgebläse auf die mittlere Geschwindigkeit eingestellt ist (das Gebläse schaltet automatisch ein und aus). >>>



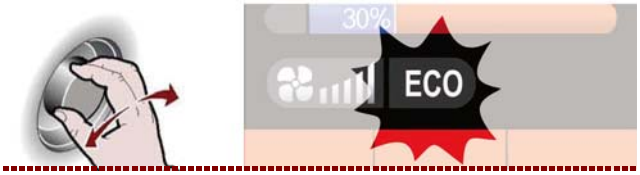
5 – Zum Starten des Kochzyklus den Knopf drücken (Siehe "Modus Starten und Ende" "Kochzyklus"). >>>>



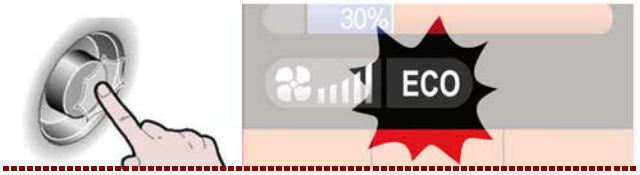
Am Ende des eingestellten Kochzyklus muss für den Übergang zu einer anderen Kochart bei niedrigerer Temperatur wie folgt vorgegangen werden.

ECO

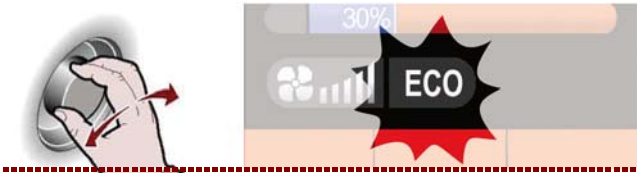
1 – Die Funktion "ECO" mit dem Drehknopf auswählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

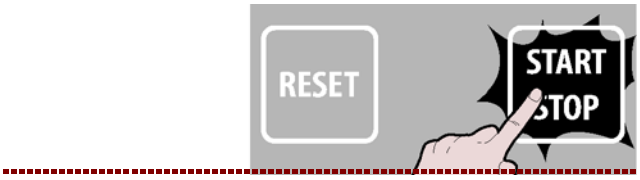


3 – Zum Aktivieren bzw. Deaktivieren der Funktion "ECO" den Drehknopf drehen (Symbol leuchtet grün). >>>



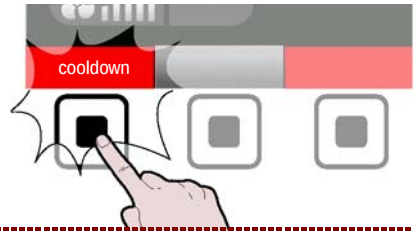
Über diese Funktion kann Energie gespart werden, jedoch nur bei reduzierter Beladung.

4 – Zum Starten des Kochzyklus den Knopf drücken (Siehe "Modus Starten und Ende" "Kochzyklus"). >>
Am Ende des eingestellten Kochzyklus muss für den Übergang zu einer anderen Kochart bei niedrigerer Temperatur wie folgt vorgegangen werden.

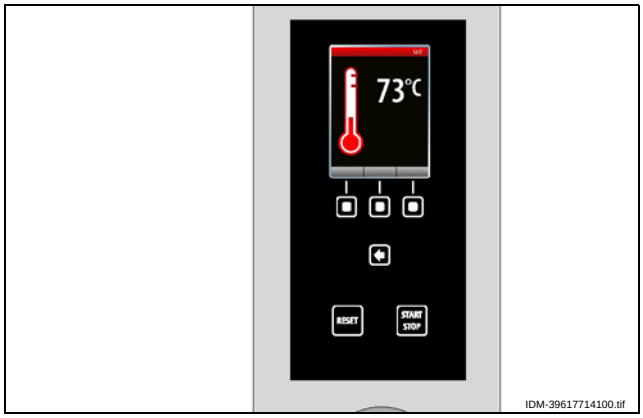


Cooldown

1 – Die Taste drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



2 – Die Abkühltemperatur mit dem Drehknopf auswählen. >>>

3 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Wertes drücken. >>>

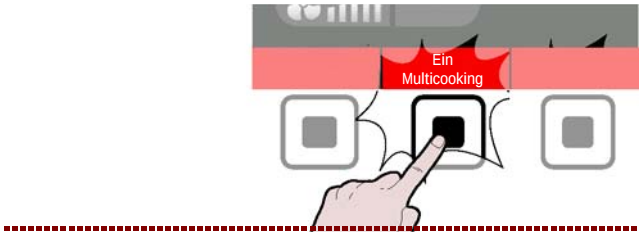
4 – Zur schnellen Abkühlung des Gerätes den Knopf drücken. >>>

Multicooking

Während jeder Kochphase kann die Funktion “Multicooking” ein- oder ausgeschaltet werden.

1 – Zum Ein- und Ausschalten ("Ein/Aus Multicooking") der Funktion Multicooking den Knopf drücken. >>>

Entsprechend der getroffenen Wahl erscheint im Bereich "Multicooking" der Betriebsstatus ("Multicooking Ein" oder "Multicooking Aus").



DE

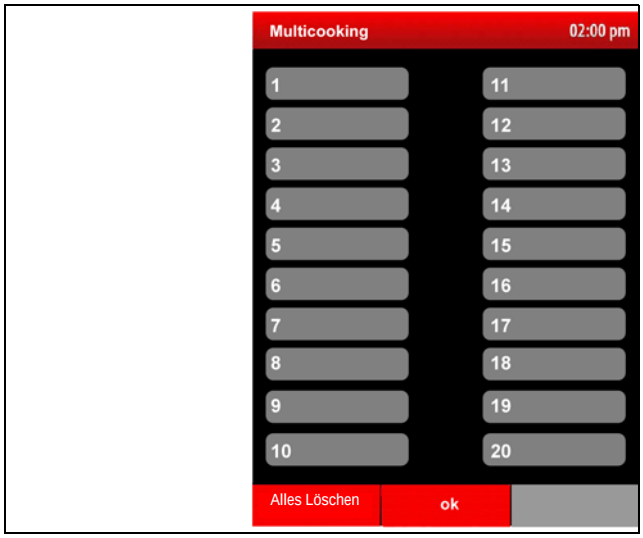
IDM_C13961770_DE.f

Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

2 – Den Bereich "Multicooking" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

3 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Bereiches drücken. >>>

Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



Hinweis: "Alles Löschen" drücken, um alle Timer zu löschen.

4 – Einen der Timer mit dem Drehknopf anwählen. >

5 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

6 – Zum Einstellen der Garzeit den Drehknopf drehen. >>>

DE

IDM C13961770_DE.f

7 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

Zum Einstellen der anderen Timer Schritt 4 bis 7 wiederholen.

8 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>

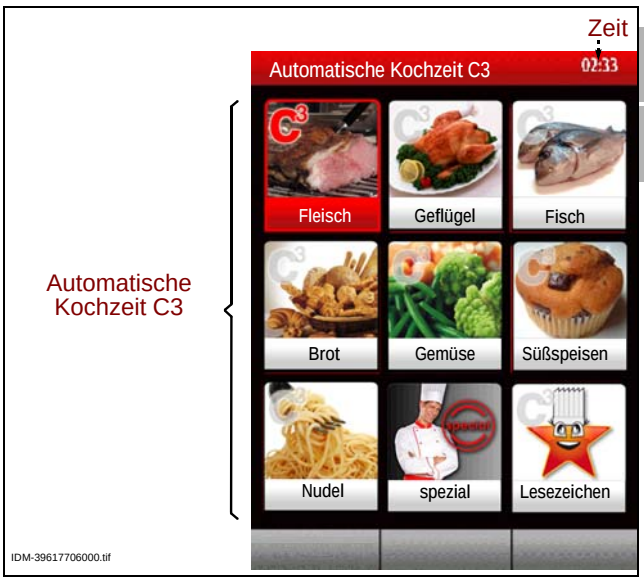
VORGEHENSWEISE FÜR “AUTOMATISCHE KOCHZEIT C3”

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Die Funktion "Automatische Kochzeit C3" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>

Auf dem Display erscheint die Seite. >>>
Mit dieser Seite werden die voreingestellten Kochprogramme für die verschiedenen Speisen ausgewählt.



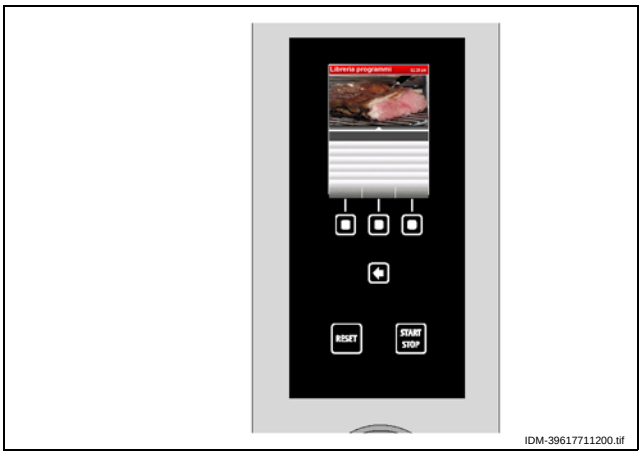
3 – Art der Speise mit dem Drehknopf wählen. >>>

4 – Drehknopf drücken, um die markierte Wahl zu bestätigen. >>>

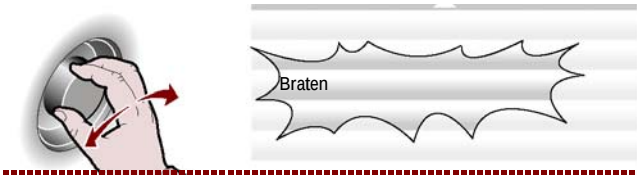
DE

IDM C13961770_DE.f

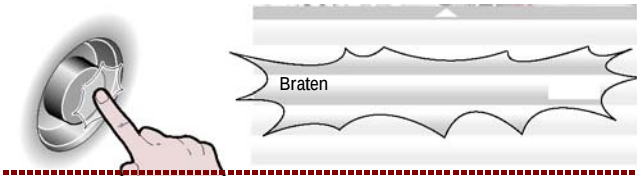
Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



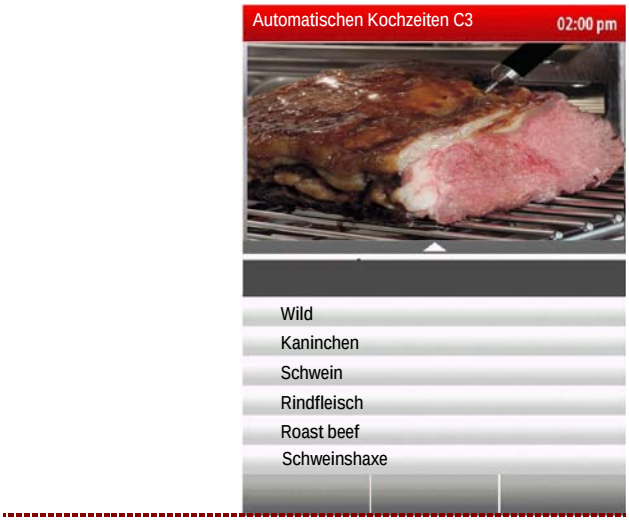
5 – Art der Garung mit dem Drehknopf wählen. >>>



6 – Drehknopf drücken, um die markierte Garungsart zu bestätigen. >>>

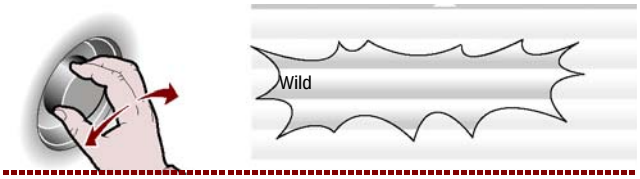


Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

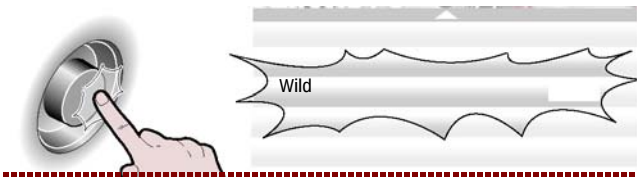


DE

7 – Den Namen des Kochprogramms mit dem Drehknopf auswählen. >>>



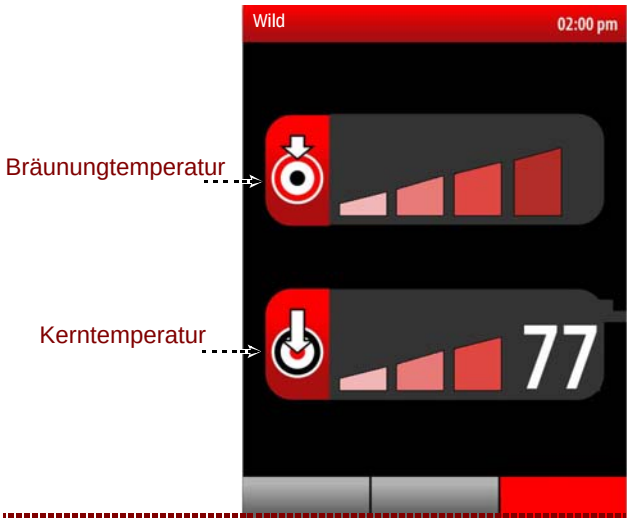
8 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



IDM C13961770_DE.f

Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

9 – Nun ist es möglich, mit dem Drehknopf einige Parameter des Programms einzustellen. >>>



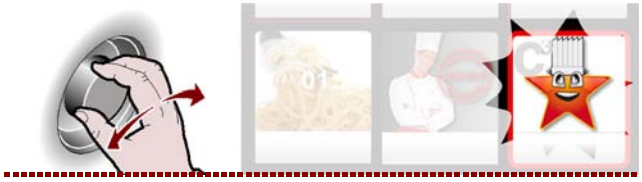
Für den Start des programmierten Kochvorgangs zu einer vorbestimmten Uhrzeit wie auf S. 28 beschrieben vorgehen (Startzeit).

Um den Garvorgang zu den Favoriten hinzuzufügen, die Taste "zu Favoriten hinzufügen" drücken und wie auf Seite 10 (Alphanumerischer Eingabemodus) beschrieben fortfahren.

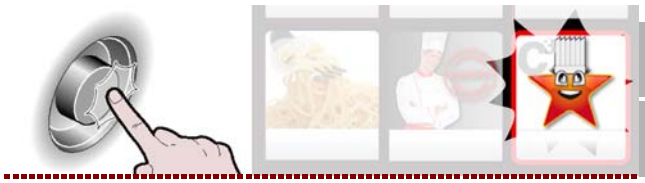
Das gespeicherte Programm kann durch Anwahl des Symbols "Favoriten" in der Ansicht "Automatik-Garung C3" wieder aufgerufen werden. >>>

Die als "Favoriten" gespeicherten Programme können wie folgt gelöscht werden:

1 – Mit dem Drehknopf das Symbol "Favoriten" anwählen. >>>



2 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



3 – Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

4 – Die Taste. >>>

DE

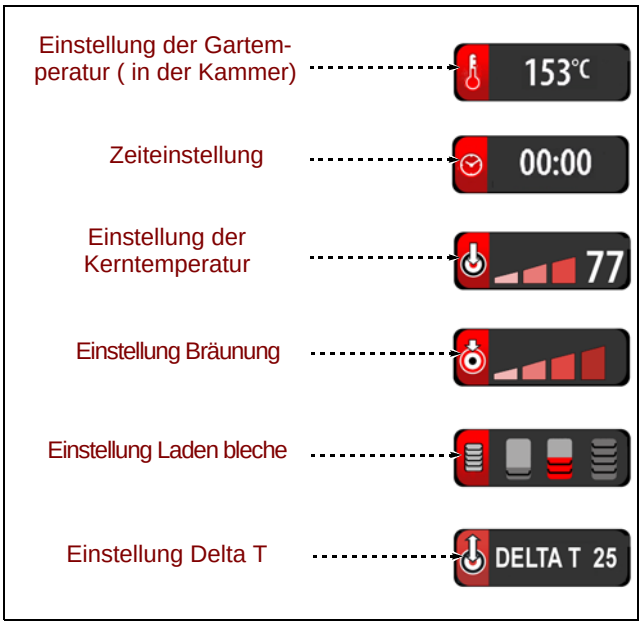
IDM C13961770_DE.f

5 – Den Drehknopf drehen, um die Anzeige NEIN anzuwählen, und zum Bestätigen drücken. >>>

6 – Zum Starten des Programms die Taste drücken. >>>

Wichtig

In jedem Programm der "Automatischen Kochzeiten C3" können Parameter eingestellt werden, die in der seitlichen Tabelle aufgezeigt werden. >>>



Räuchern und Pasteurisieren

Wichtig

Für diese Programme ist das auf Anfrage erhältliche Zusatzgerät notwendig.

1 – Art der Garung mit dem Drehknopf wählen. >>>

2 – Drehknopf drücken, um die markierte Wahl zu bestätigen. >>>

3 – Zum Starten des Programms die Taste drücken. >>>

DE

IDM C13961770_DE.f

MODUS FÜR "GESPEICHERTE REZEPTE CF3"

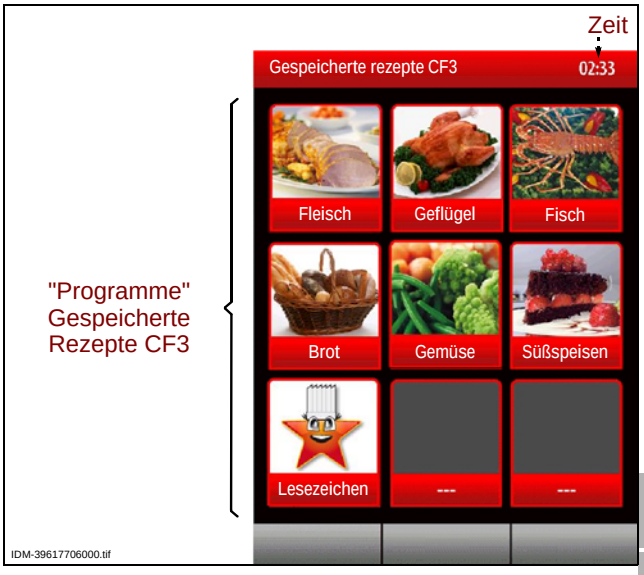
Procedere nel modo indicato.

1 – Die Funktion "gespeicherte Rezepte CF3" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>

Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

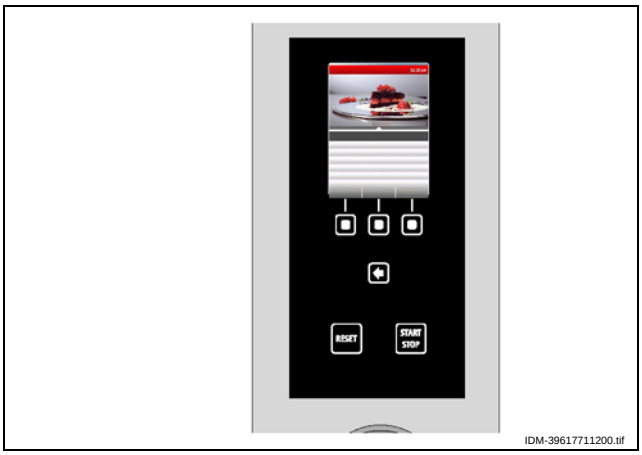
Die Seite dient der Auswahl, Änderung oder Programmierung des Kochvorgangs der Speisen.



3 – Art der Speise mit dem Drehknopf wählen. >>>

4 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Kochprogramms drücken. >>>

Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

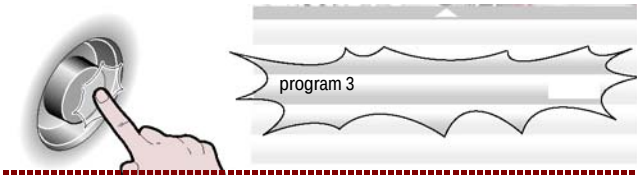


DE

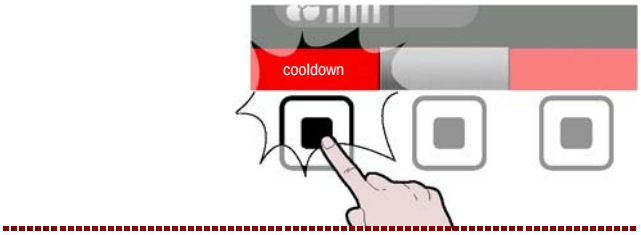
IDM C13961770_DE.f

5 – Den Namen des Kochprogramms mit dem Drehknopf auswählen. >>>

6 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>

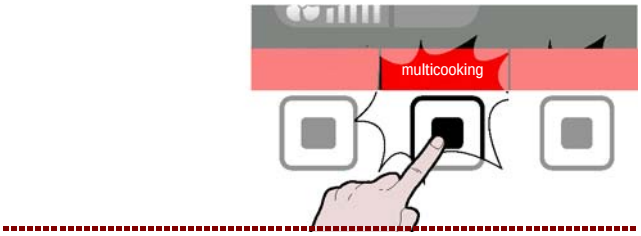


Zum Starten des **“cooldown”** den Knopf drücken und die bereits auf S. 20 beschriebenen Anweisungen befolgen. >>>

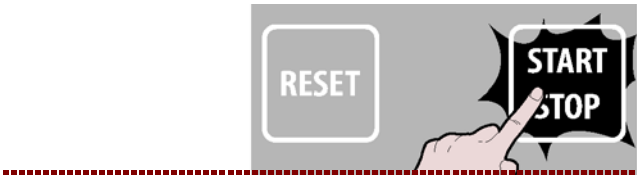


"Bei Garprogrammen mit nur einer Phase kann die Funktion "Multicooking" aktiviert werden."

Um "**Multicooking**" zu aktivieren, die Taste drücken und die Anweisungen auf S. 21 ausführen >>>



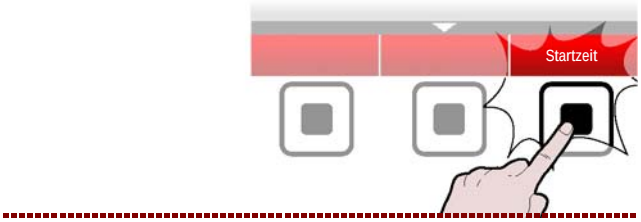
7 – Zum Starten des Programms die Taste drücken. >>>



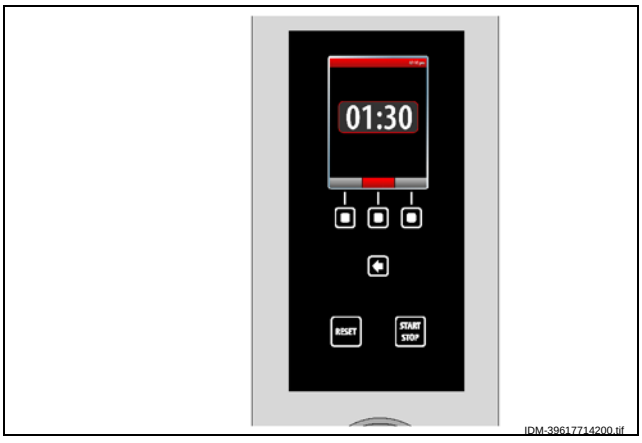
Startzeit

Zum Starten des programmierten Kochvorgangs zu einer vorher festgelegten Uhrzeit wie folgt vorgehen

1 – Die Taste drücken. >>>



Aus dem Display erscheint die Seite mit der Uhrzeit für den Kochbeginn. >>>



Zur Änderung der angezeigten Uhrzeit wie folgt vorgehen.

2 – Setzen Sie die Zeit (Stunde) für den Kochbeginn mit dem Drehknopf auswählen. >>>

DE

IDM_C13961770_DE.f

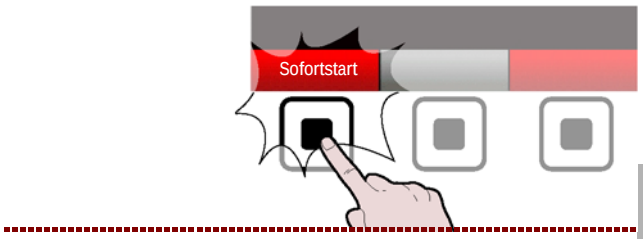
3 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Wertes drücken. >>>

4 – Setzen Sie die Zeit (Minuten) für den Kochbeginn mit dem Drehknopf auswählen. >>>

5 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Wertes drücken. >>>

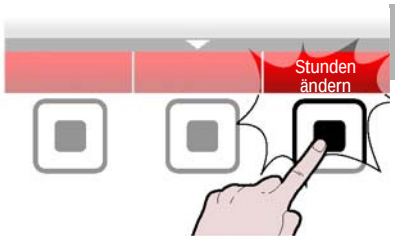
6 – Den Knopf zum Starten des programmierten Kochvorgangs zur eingestellten Uhrzeit drücken. >>>

7 – Um den programmierten Kochvorgang sofort zu starten, den Knopf drücken. >>>



Bei laufendem Garvorgang können die Parameter eines Programms vorübergehend geändert werden (siehe "Manuelles Garen").

Zum Ändern der Startzeit die Taste drücken und Schritt 2 bis 5 ausführen. >>>

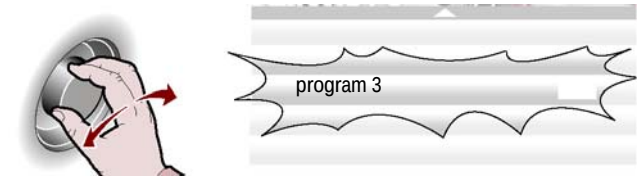


Delta T

1 – Art der Speise mit dem Drehknopf wählen. >>>

2 – Drehknopf drücken, um die markierte Wahl zu bestätigen. >>>

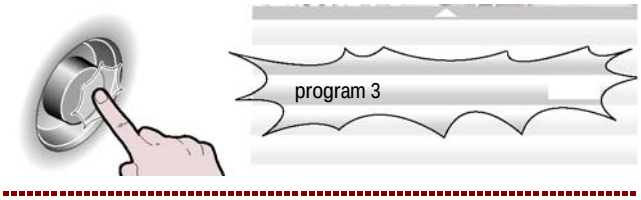
3 – Den Namen des Kochprogramms mit dem Drehknopf auswählen. >>>



DE

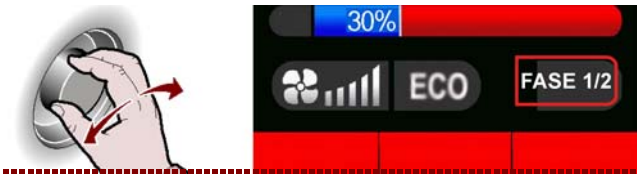
IDM C13961770_DE.f

4 – Drehknopf drücken, um die markierte Wahl zu bestätigen. >>>

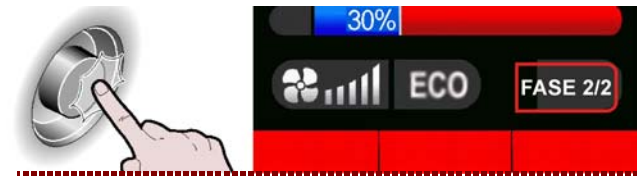


Auf dem Display erscheint die Seite >>>

5 – Mit dem Drehknopf eine Phase wählen, in der die Funktion "Delta T" aktiviert werden soll. >>>



6 – Drehknopf drücken, um die markierte Wahl zu bestätigen. >>>



7 – Mit dem Drehknopf die Temperatur wählen. >>>

8 – Drehknopf drücken, um die markierte Wahl zu bestätigen. >>>

9 – Die Taste "Delta T" drücken, um die Funktion zu aktivieren. >>>

10 – Den Drehknopf drehen, um "Delta T" wie gewünscht einzustellen. >>>

11 – Den Drehknopf zur Bestätigung des hervorgehobenen Wertes drücken. >>>

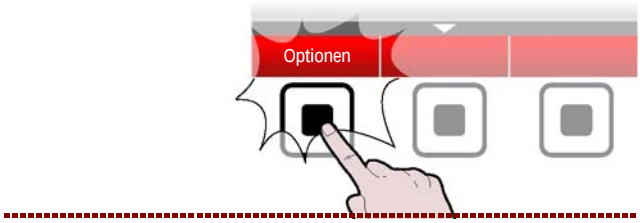
DE

IDM C13961770_DE.f

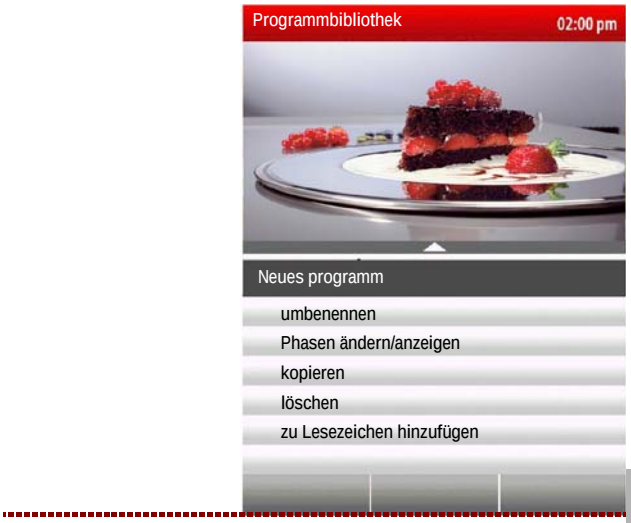
ÄNDERUNG DER EIGENSCHAFTEN DER KOCHPROGRAMME

1 – Den Namen des Kochprogramms mit dem Drehknopf auswählen. >>>

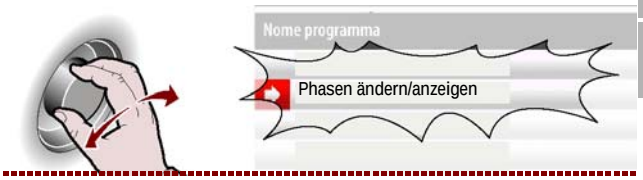
2 – Die Taste drücken. >>>



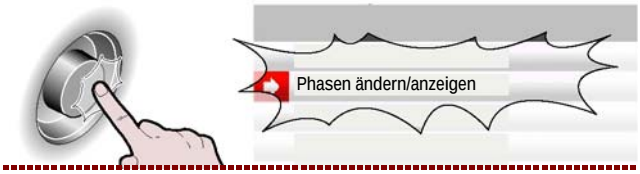
Auf dem Display erscheint die Seite. >>>



3 – Die gewünschte Funktion aus der Liste mit dem Drehknopf auswählen. >>>



4 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



– **NEUBENNENUNG**: für die Zuteilung eines neuen Namens an das gewählte Kochprogramm (siehe S. 10).
– **PHASEN ÄNDERN/ANZEIGEN**: zur Anzeige und/oder Änderung der Phasen des gewählten Kochprogramms (siehe S. 27).
– **KOPIEREN**: zum "Kopieren - Einfügen" des gewählten Kochprogramms und zu dessen Neubenennung (siehe S. 10).
– **LÖSCHEN**: zum Löschen des gewählten Kochprogramms.
– **BEVORZUGT**: zum "Speichern" des gewählten Kochprogramms in der Kategorie Bevorzugt.

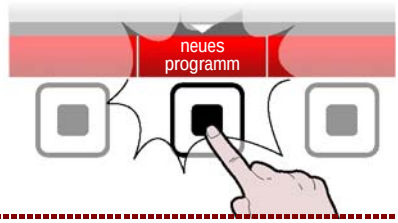
Es ist möglich, die Eigenschaften der werkseitig gespeicherten Kochprogramme zu verändern, neu zu benennen usw., indem vom Hauptmenü die “Einstellungen” und nachfolgend “Entsperrung Programm” ausgewählt werden (siehe S. 15).

DE

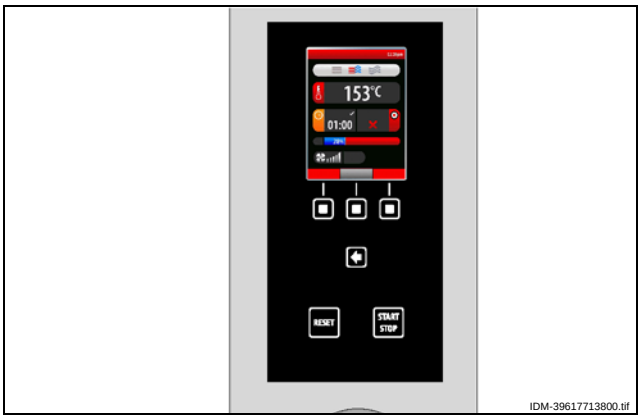
IDM C13961770_DE.1

ERSTELLUNG "NEUES PROGRAMM" KOCHVORGANG

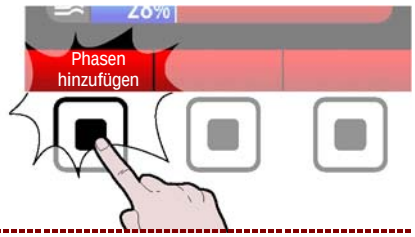
1 – Die Taste drücken. >>>
2 – Den Namen des neuen Kochprogramms eingeben (siehe S. 10).



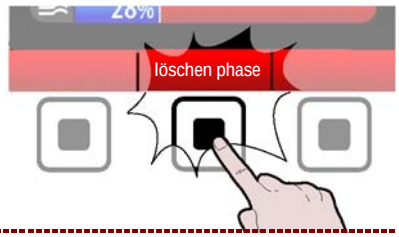
Auf dem Display erscheint die Seite. >>>
Alle Eigenschaften des neuen Kochprogramms (Art des Kochvorgangs, Temperatur, Kochzeit usw.), wie auf S. 17 gezeigt, eingeben.



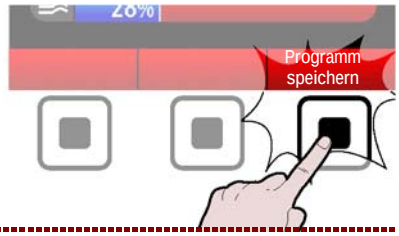
3 – Bei der Erstellung eines neuen Programms kann es notwendig sein, den Kochvorgang in mehreren Phasen auszuführen.
Hierzu den Knopf drücken. >>>



4 – Ferner kann es notwendig sein löschen eines oder mehrerer phasen des Kochens.
Hierzu den Knopf drücken. >>>



5 – Am Ende der Programmierung den Knopf zur Speicherung des neuen Programmes drücken und zum Hauptmenü zurückkehren. >>>



DE

IDM C13961770_DE.f

VORGEHENSWEISE FÜR REGENERATION UND BANQUETING

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Die Funktion "Regeneration/Banqueting" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>

Auf dem Display wird die Seite angezeigt, auf welcher alle im Abschnitt “Gespeicherte Kochzeit CF3” beschriebenen Funktionen ausgeführt werden können (siehe S. 27÷30). >>>

DE

IDM C13961770_DE.f

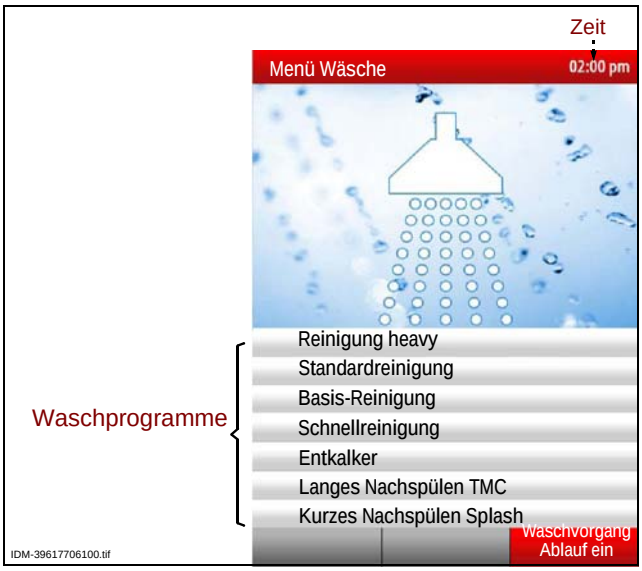
MODUS "AUTOMATIKWÄSCHE"

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Die Funktion "Automatikwäsche" mit dem Drehknopf auswählen. >>>

2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>

Auf dem Display erscheint die Seite. >>>
Die Seite dient der Auswahl des Geräte - Waschprogramms.



3 – Überprüfen, ob die Behälter der Reinigungsprodukte (Reinigungsmittel und Reiniger) jeweils mindestens 1 Liter enthalten.

4 – Den gewünschten Waschzyklus mit dem Drehknopf auswählen. >>>

5 – Taste drücken, um den Reinigungszyklus zu starten. >>>

DE

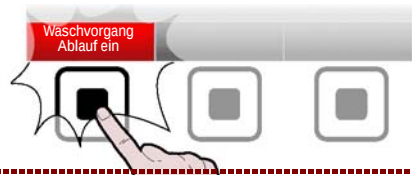
IDM C13961770_DE.f

Tabelle der Waschprogramme

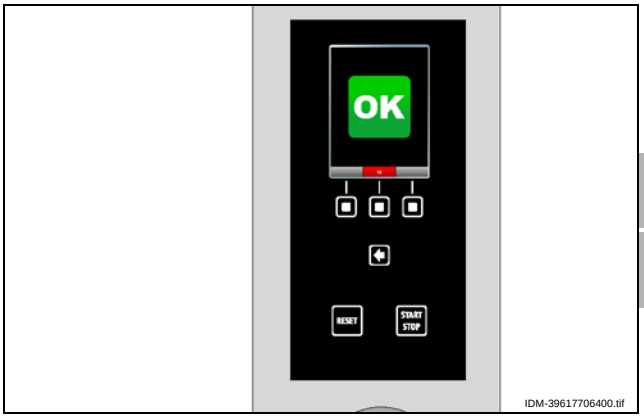
Programme	*Beschreibung*
Reinigung heavy	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von sehr hartnäckigen Verschmutzungen (zum Beispiel: nach dem Braten mit Umluft von sehr fettigem Fleisch wie Hähnchen, Braten usw.).
Standardreinigung	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von hartnäckigen Verschmutzungen (zum Beispiel: nach dem Braten von Fleisch und/oder Fisch mit Umluft).
Basis-Reinigung	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von leicht zu entfernenden Rückständen (zum Beispiel: nach dem Backen/Braten im Kombibetrieb oder mit Umluft bis 150°C).
Schnellreinigung	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von Rückständen mäßigen Umfangs (zum Beispiel: nach dem Dampfgaren).
Entkalker	Zum Beseitigen von Kalkablagerungen im Garraum.
Kurzes Nachspülen Splash und Langes Nachspülen TMC	Zum Spülen des Garraums ohne Reinigungsmittel.

Wichtig

Nur für die Waschprogramme "Heavy clean" und "Standard Clean" kann die Funktion "Waschvorgang Ablauf ein/aus" verwendet werden.



6 – Die Beendigung des Waschzyklus des Gerätes wird durch ein akustischen Signal sowie durch die Anzeige der Seite auf dem Display angegeben. >>>



7 – Taste drücken, um den akustischen Alarm zu unterbrechen. >>>

8 – Bei Unterbrechung eines Waschvorgangs (Alarm oder gewollte Unterbrechung mittels Taste START/ STOP) erscheint der Alarm "Unterbrechung Waschvorgang". >>>

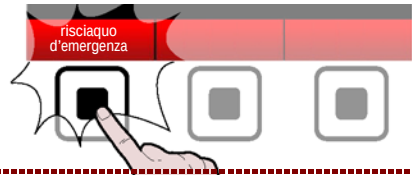
MANCANZA ACQUA!
Durante l'operazione il sistema lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit.Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum
CODICE ERRORE: E02
opzione 1
opzione 2
opzione 3

9 – Premere il pulsante ”RESET”. >>>

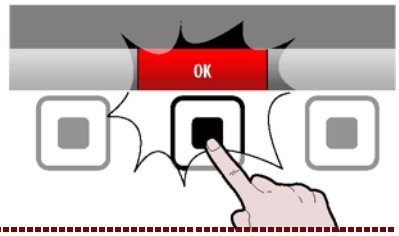
DE

IDM C13961770_DE.f

10 – Premere il pulsante “risciacquo d’emergenza”ed attendere il termine del lavaggio. >>>



11 – Den Knopf für die Rückkehr zur vorherigen Seite drücken. >>>



START- UND ENDMODUS "KOCHZYKLUS"

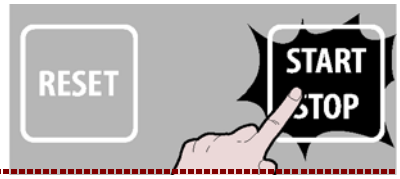
Zum Starten des Kochzyklus (im "manuellen" oder "programmierten" Modus) wie folgt vorgehen.

1 – Das Gerät einschalten (siehe S.8).

2 – Die Kochart auswählen und alle für den korrekten Betrieb notwendigen Parameter auswählen (siehe S.17).

3 – Die Taste drücken. >>>

4 – Die Speisen in die Kochkammer einführen und für den Start des Kochzyklus die Klappe schließen.

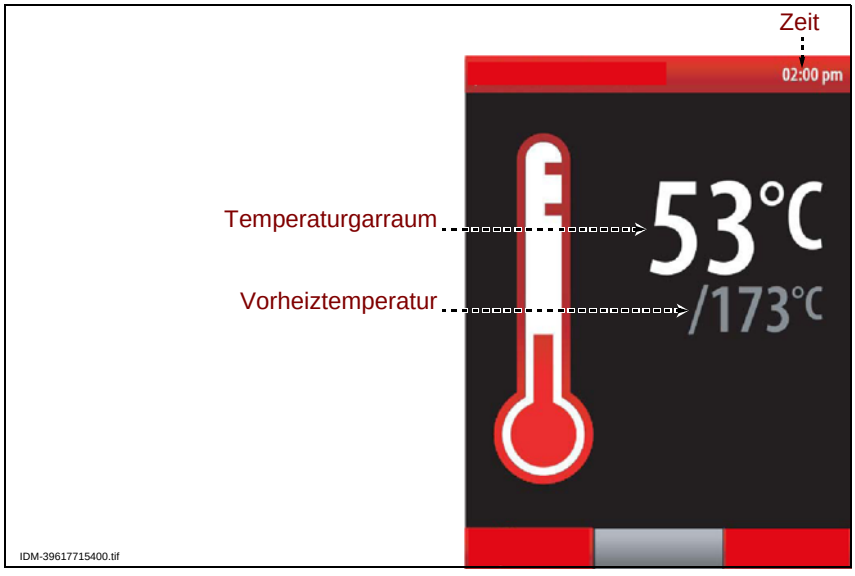


Auf dem Display erscheint die Seite. >>>

Wichtig

Während des gesamten Kochzyklus bleibt die Innenbeleuchtung der Kammer zur Ansicht der Speise eingeschaltet.

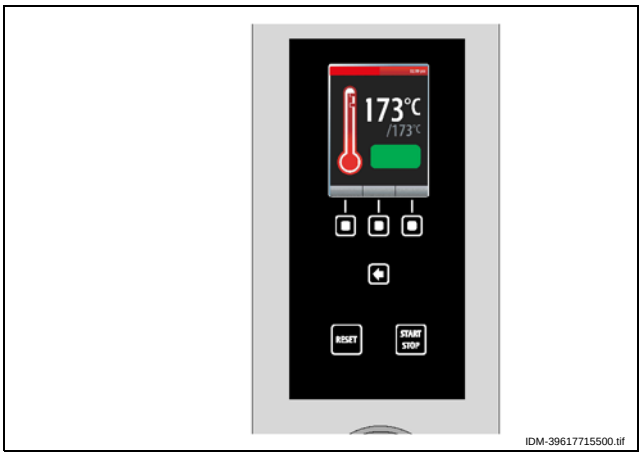
Sollte auf dem Display die Seite erscheinen, ist die Vorheizfunktion eingeschaltet. Bevor die Speisen in die Kochkammer eingeführt werden, muss das Ende der Vorheizphase abgewartet werden.



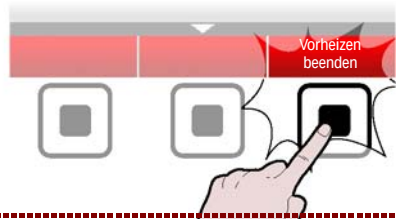
DE

IDM C13961770_DE.f

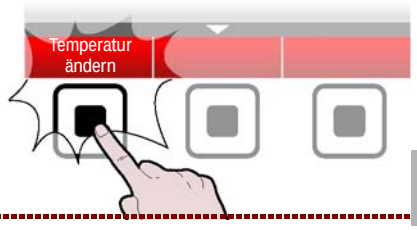
Nach der Vorheizphase erscheint die Seite auf dem Display. >> .



Sollte es notwendig sein, das Ende des Vorheizens vorzuverlegen, den Knopf drücken. >>>



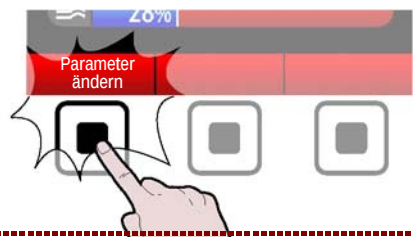
Zur Änderung der Vorheiztemperatur den Knopf drücken und wie auf S. 17 gezeigt fortfahren. >>>



5 – Für den Dampfeinlass in die Kochkammer den Knopf drücken. >>>

6 – Um die Temperatur in der Kammer und die eingestellte Zeit während der Kochphase anzuzeigen, den Knopf drücken. >>>
Diese Funktion ist nur dann aktiv, wenn die Funktion "Multicooking" nicht aktiviert wurde.
Andernfalls werden die Zeiten der Funktion "Multicooking" angezeigt.
Um während der Kochphase die eingestellten Parameter (Temperatur, Kochzeit, Geschwindigkeit Kühlebläse etc.) zu verändern, wie folgt vorgehen.

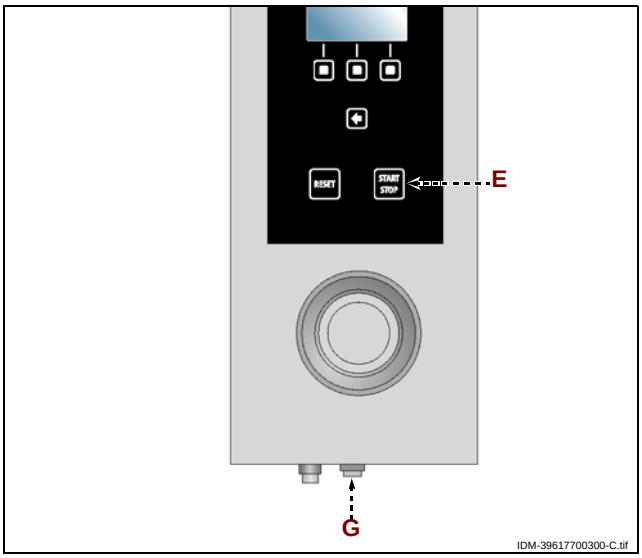
7 – Die Taste drücken. >>>
Zur Änderung der Kochparameter wie im Absatz "Modus "manueller Kochvorgang"" dargestellt vorgehen.
Garmodus, Kammertemperatur und Kerngarzeit/ Kerntemperatur können schnell mithilfe des Dreh-



IDM C13961770_DE.f

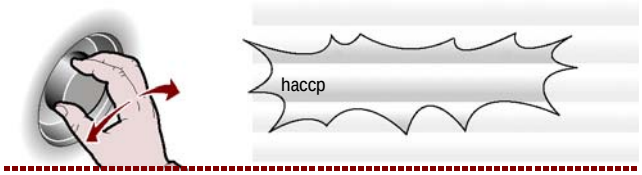
knopfes geändert werden.
Während eines Garvorgangs, außer bei den gespeicherten C3-Garprogrammen den Drehknopf:
- einmal drücken und drehen, um die Temperatur der Garkammer zu ändern; Drehknopf drücken, um die Änderung zu bestätigen.
- zweimal drücken und drehen, um die Kerngarzeit und -temperatur zu ändern; Drehknopf drücken, um die Änderung zu bestätigen.
- dreimal drücken und drehen, um den Garmodus (Konvektion, Dampf oder Kombi) zu ändern; Drehknopf drücken, um die Änderung zu bestätigen.

Der Zyklus wird nach Ablauf der eingestellten Zeit oder nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur automatisch gestoppt.
Beim Stillstand des Zyklus ertönt das akustische Signal und die Beleuchtung der Kochkammer wird ausgeschaltet.
Für einen Zyklusstillstand vor dem eingestellten Ende den Knopf **(E)** drücken oder die Klappe öffnen. Das Gerät wird elektrisch weiterversorgt. Sollte auch die elektrische Versorgung unterbrochen werden, den Knopf **(G)** drücken.

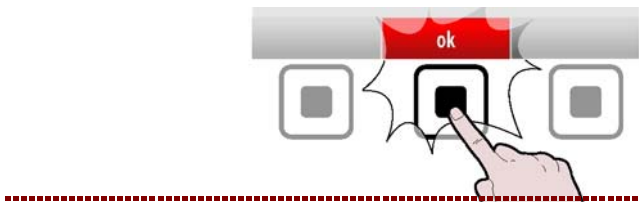


VORGEHENSWEISE FÜR "HACCP"

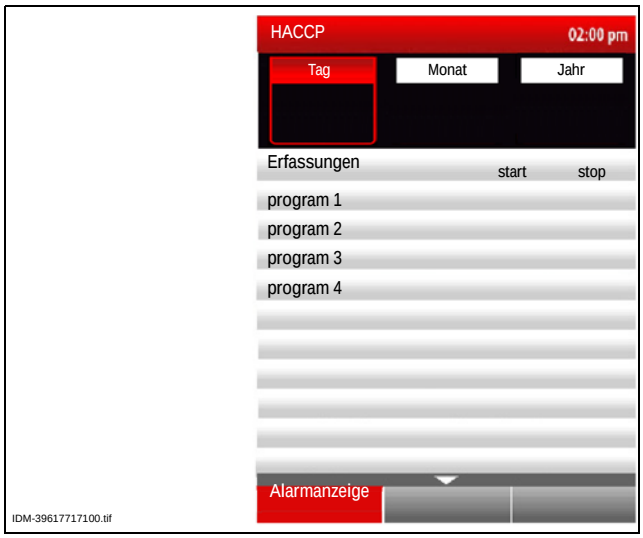
Gehen Sie folgendermaßen vor.
1 – Mit dem Drehknopf die Funktion "HACCP" auswählen. >>>



2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>



Auf dem Display erscheint die Seite. >>>
Die Seite zeigt die gemessenen Kochdaten und die eingetretenen Alarme an.



DE

IDM C13961770_DE.f

3 – Den Drehknopf drücken, um den Tag (Monat/Jahr) zu ändern. >>>

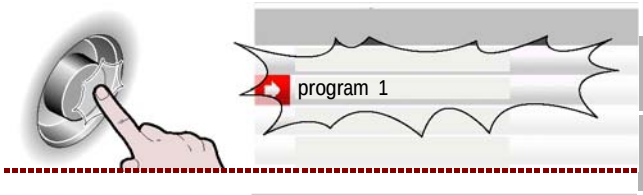
4 – Den Drehknopf drehen, um den Tag (Monat/Jahr) einzustellen. >>>

5 – Auf den Schalter drücken, um die eingestellten Wert zu bestätigen. >>>

6 – Den Drehknopf drehen, um "Erfasste Daten" anzuwählen. >>>

7 – Den Drehknopf drücken, um die Garprogramme aufzurufen. >>>

8 – Den Drehknopf zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion drücken. >>>



9 – Den Knopf für die Rückkehr zur vorherigen Seite drücken. >>>

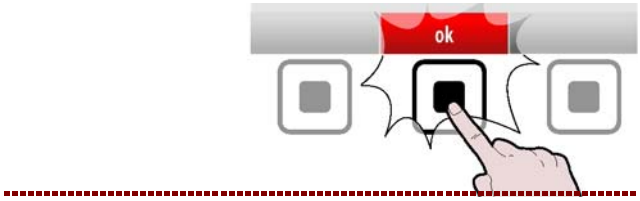
10 – Den Knopf drücken, um die während der Kochvorgänge eingetretenen Alarme anzuzeigen. >>>

VORGEHENSWEISE FÜR "UPLOAD / DOWNLOAD VON DATEN"

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 – Die Funktion "Upload / Download von Daten " mit dem Drehknopf auswählen. >>>

2 – Zur Bestätigung der hervorgehobenen Funktion den Knopf drücken. >>>

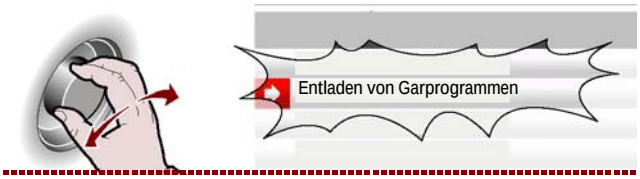


DE

IDM C13961770_DE.f

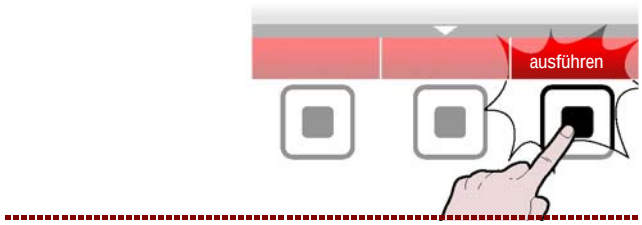
Auf dem Display erscheint die Seite. >>>
Mit dieser Seite werden die Kochdaten oder die Regenerationsprogramme des Ofens auf eine externe Speichereinheit heruntergeladen oder die Kochdaten von einer externen Speichereinheit zum Ofen geladen.

3 – Die gewünschte Funktion aus der Liste mit dem Drehknopf auswählen. >>>



Zur Wahl aller Kochprogramme, die geladen und/ oder heruntergeladen werden sollen, den Knopf drücken. >>>
Wahlweise die einzelnen Programme auswählen, die geladen/heruntergeladen werden sollen
Die ausgewählten Programme werden durch folgendes Symbol verdeutlicht (☆).

Für den Start der Operation den Knopf drücken. >>



Je nachdem, wie viele Daten übertragen/geladen werden, kann der Vorgang einige Minuten dauern.

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:
1 – Den Wasserhahn schließen.
2 – Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
3 – Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
4 – Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
5 – Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
6 – Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

DE

IDM C13961770_DE.f

WARTUNG 5

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.

Vorsicht – Achtung

Vor Ausführung eines Wartungseingriffs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Insbesondere den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

Folgende Elemente sind nach jedem Einsatz und bei Bedarf zu reinigen:
– Kondenswasserwanne (siehe Seite 43)
– Garraum (siehe Seite. 42)
– Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 41)

Jährlich von erfahrenem und autorisiertem Personal folgende Arbeiten ausführen lassen:
– Reinigung des Wasserzulauffilters (siehe Seite. 48)
– Reinigung der Abgasrohre (siehe Seite. 48)

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE REINIGUNG

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.

Tabelle der Reinigungsmittel

Beschreibung	*Produkte*
Zum Waschen und Spülen	Leitungswasser mit Raumtemperatur
Zum Reinigen und Trocknen	Nicht scheuerndes Tuch, das keinerlei Rückstände hinterlässt
Empfohlene Reinigungsmittel	Reiniger auf Basis von: Kalilauge, max. 5% Natron, 5%
Produkte zum Beseitigen von Gerüchen	Klarspüler auf Basis von: Zitronensäure, Essigsäure

Wichtig

Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten stets den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:

Vorsicht – Achtung

Die geltenden Sicherheitsbestimmungen schreiben vor, dass bei der Verwendung von Reinigungsmitteln Gummihandschuhe, Atemschutzmaske und Schutzbrille zu tragen sind.

1 – Reinigungsmittel stets mit größter Vorsicht handhaben.
2 – Nur geringe Mengen Reinigungsmittel aufsprühen.
3 – Das Reinigungsmittel nicht auf zu heiße Oberflächen sprühen.
4 – Das Reinigungsmittel nicht auf Personen oder Tiere sprühen.
5 – Die Anweisungen auf der Verpackung und im Sicherheitsdatenblatt des Reinigungsmittels befolgen.
6 – Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.

Vorsicht – Achtung

Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

IDM C13961770_DE.f

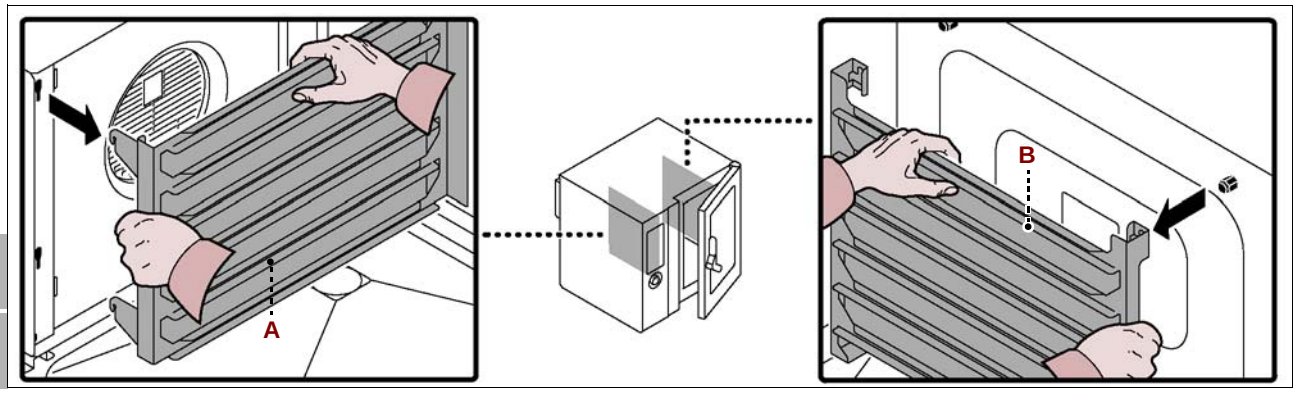
7 – Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.
8 – Verwenden Sie keinen Wasserstrahlreiniger.
9 – Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
10 – Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.
11 – Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

REINIGUNG KOCHKAMMER UND FEUCHTIGKEITSFÜHLER

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.
1 – Den Garraum auf eine Temperatur von rund 60°C abkühlen lassen.

Vorsicht – Achtung

Bei jedem Wechsel des Beheizungsart den Garraum sorgfältig reinigen. Zum Reinigen und zum Entfernen von unangenehmen Gerüchen die in der Tabelle "Reinigungsmittel" angegebenen Produkte verwenden.
Keinen Kaltwasserstrahl auf die Beleuchtungseinrichtungen und das Glas der Backofentür richten, wenn die Garraumtemperatur mehr als 150°C beträgt.



2 – Die Hordengestelle **(A-B)** aus dem Backofen nehmen und sorgfältig reinige.
3 – Das Filtergitter **(C)** herausnehmen und reinigen.
4 – Die Schrauben lösen, um den Schirm **(D)** zu öffnen.
5 – Alle inneren Teile des Garraums (Wände, Wärmetauscher, Lüfterrad und Feuchtefühler **(E)**) mit lauwarmem Trinkwasser befeuchten.
Zum Befeuchten der inneren Teile des Garraums empfiehlt sich die Verwendung der „Schlauchbrause".
6 – Das lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel auf alle inneren Teile des Garraums (Wände, Wärmetauscher, Lüfterrad und Feuchtefühler **(E)**) sprühen und 10÷15 Minuten einwirken lassen.
Zum Sprühen des Reinigungsmittels auf die inneren Teile des Garraums empfiehlt sich die Verwendung der „Sprühpistole".
7 – Die Oberflächen des Garraums mit lauwarmem Trinkwasser nachspülen und dann trocknen.
8 – Den Klarspüler aufsprühen und einige Minuten einwirken lassen.
9 – Die Oberflächen des Garraums mit lauwarmem Trinkwasser nachspülen und dann trocknen.
10 – Die Schrauben zum Verschließen des Schirms **(D)** wieder einschrauben.
11 – Die Hordengestelle **(A-B)** und das Filtergitter **(C)** wieder einbauen.

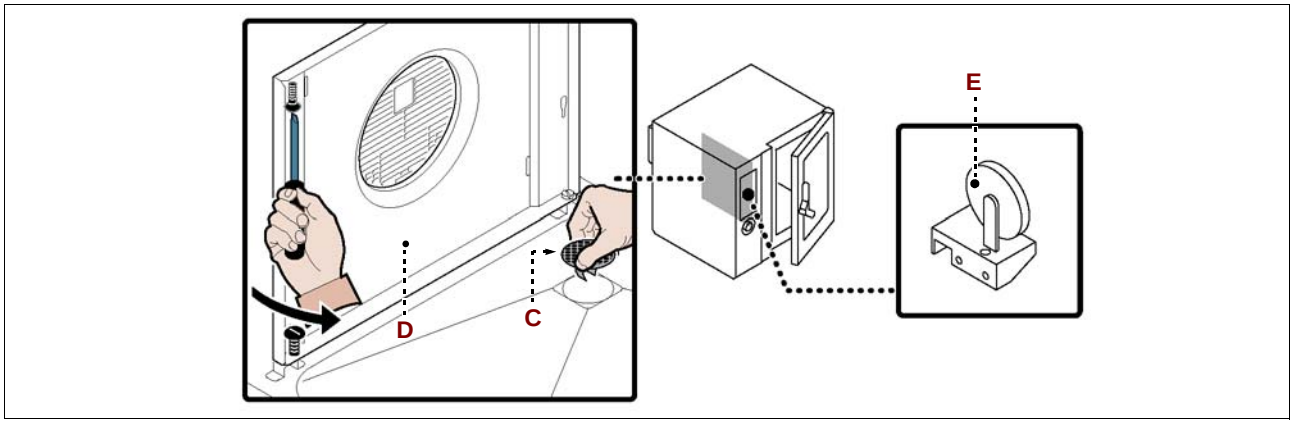
Vorsicht – Achtung

Nach Abschluss der Reinigungsarbeiten und vor dem erneuten Gebrauch des Geräts einen Leer-Garzyklus für 15 Minuten mit Beheizungsart „Dampf" und für weitere 15 Minuten mit Beheizungsart „Heißluft" bei einer Temperatur von 150°C ausführen.

DE

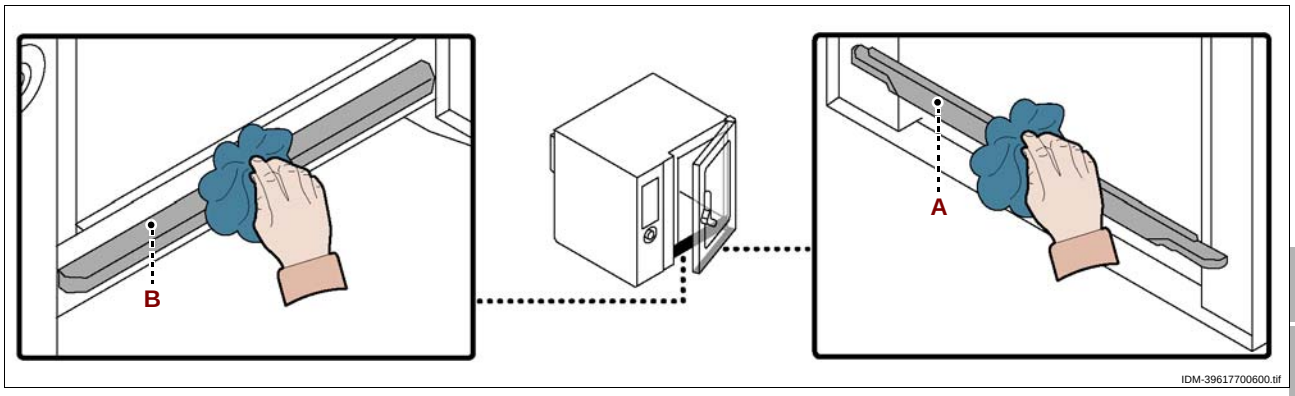
IDM C13961770_DE.f

Wenn der Ofen für kurze Zeiträume nicht verwendet wird, die Garraumtür offen lassen, um die Bildung von Kondenswasser zu verhindern.



REINIGUNG VON KONDENSWASSERKANAL UND -WANNE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.
1 – Den Kondenswasserkanal entleeren und reinigen.
2 – Die Kondenswasserwanne **(B)** reinigen und sicherstellen, dass die Öffnung und der Ablaufkanal nicht verstopft sind.



DEFEKTE 6

FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen.
Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.
Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Störung	*Ursache*	*Lösung*
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Sicherung ausgelöst	Die Sicherung ersetzen (siehe Seite. 53)
	Eine Sicherheitseinrichtung oder Schutzfunktion wurde ausgelöst (Sicherheitsthermostat oder thermisches Relais)	Die Rücksetz-Taste der Einrichtung drücken
	Leiterplatte defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Der Garzyklus startet nicht oder stoppt plötzlich	Leiterplatte des Bedienfelds defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Es steht eine Fehlermeldung an	Die Tabelle "Fehlermeldungen" konsultieren

DE

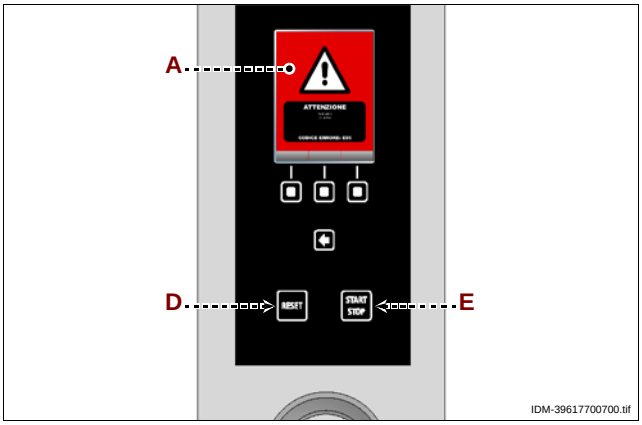
IDM C13961770_DE.f

TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN

Wenn das aufgetretene Problem nicht unter die in der Tabelle angegebenen Störungen fällt, die nachstehende Tabelle "Fehlermeldungen" konsultieren.
Die nachstehenden Informationen dienen zur Identifikation der Fehlermeldungen, die auf der Anzeige **(A)** angezeigt werden.

Wichtig

Die Taste (D) drücken, um die Fehlermeldung zurückzusetzen.



Fehlermeldung	*Störung*	*Lösung*	*Anmerkungen*
H2O	Kein Wasser in der Kammer oder Wasserdruck ungenügend.	Kontrollieren, ob Wasser im Netz ist bzw. den Druck einstellen (siehe Seite 52). Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.	Es können Garzyklen mit Heißluft-Beheizung ausgeführt werden
H2O.	Kein Wasser am Abfluss oder Wasserdruck ungenügend.	Kontrollieren, ob Wasser im Netz ist bzw. den Druck einstellen (siehe Seite 52). Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden
OPE	Aufforderung zum Öffnen bzw. Schließen der Backofentür	Die Backofentür öffnen bzw. schließen. Den Kundendienst verständigen, wenn diese Meldung weiterhin angezeigt wird.	Der Garzyklus wird erst ausgeführt, nachdem der verlangte Vorgang ausgeführt wurde.
CLE	Diese Meldung weist darauf hin, dass die Reinigung ausgeführt werden muss.	Ein Automatik-Waschprogramm ausführen.	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E01	Der Fühler im Garraum ist defekt oder nicht richtig angeschlossen.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E02	Störung oder falscher Anschluss des Kerntemperaturfühlers.	Die Position des Kerntemperaturfühlers kontrollieren und im Falle eines Defekts den Kundendienst verständigen.	Es können keine Garzyklen mit Kerntemperaturfühler ausgeführt werden.
E03	Der Dampfablasssensor ist defekt.	Der Dampfablasssensor ist defekt.	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden.
E04	Das angetriebene Ventil ist nicht richtig positioniert.	Die Einschaltung des Backofens wiederholen und wenn das Problem weiterhin vorliegt, den Kundendienst verständigen.	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden.
E05	Der Fühler des Sicherheitsthermostaten ist defekt.	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden

DE

IDM C13961770_DE.f

Fehlermeldung	Störung	Lösung	Anmerkungen
E06	Die thermischen Schutzeinrichtungen haben ausgelöst.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
E08	Der Fühler für Vakuumverpackungen (Sonderzubehör) ist defekt oder nicht richtig angeschlossen.	Die Reset-Taste drücken	Vor dem Starten eines neuen Garzyklus den Fühler für Vakuumverpackungen abklemmen und wieder anschließen. Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen.
E10	Übertemperatur im Einbauraum der elektrischen Komponenten.	Der Backofen löst dieses Problem eigenständig.	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E11 **E13** **E14**	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte.	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E19	Der Feuchtigkeitsfühler ist defekt oder nicht richtig angeschlossen.	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E20	Nicht korrekte Konfiguration	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E21	Der Waschzyklus wurde unterbrochen, weil Reinigungsmittel fehlt.	Die Position des Schlauchs und den Reinigungsmittelstand im Behälter kontrollieren; nötigenfalls nachfüllen und den Waschzyklus wieder starten.	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen.
E22	Der Waschzyklus wurde unterbrochen, weil Desinfektionsmittel fehlt.	Die Position des Schlauchs und den Desinfektionsmittelstand im Behälter kontrollieren; nötigenfalls nachfüllen und den Waschzyklus wieder starten.	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen.
E23	Der Waschzyklus wurde während der abschließenden Desinfektionsphase abgebrochen.	Die Reset-Taste drücken und den Garraum von Hand gründlich nachspülen.	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen.
E24 **E26**	Schädigt das automatische Waschsystem.	Prüfen, dass keine Rückstände der Reinigungsmittel in der Kochkammer verblieben sind.	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen. Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E25	System Füllvorgang noch nicht abgeschlossen.	Position des Schlauchs und Füllstand des Desinfektionsmittels im Gefäß kontrollieren; wenn nötig auffüllen und das Automatik-Waschprogramm erneut starten.	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen.

DE

IDM C13961770_DE.f

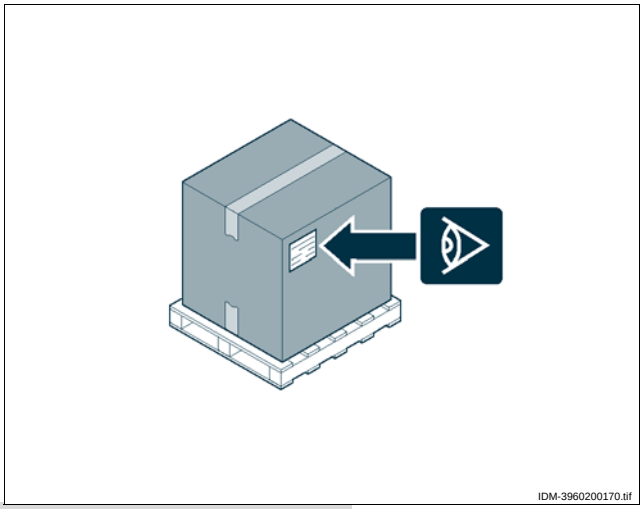
EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

Wichtig

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren.
Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

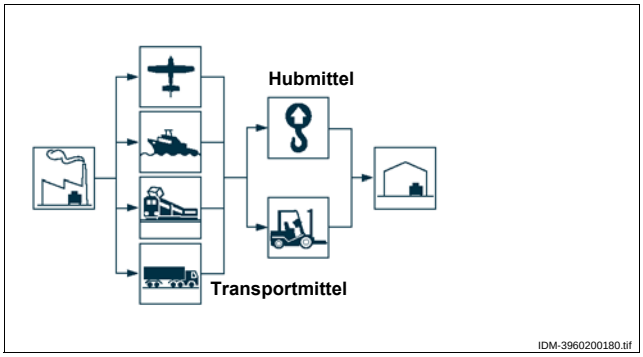
VERPACKUNG UND AUSPACKEN

Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert.
Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpakkung versehen werden.
Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben.
Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen.
Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.


IDM-3960200170.tif

TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.
Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen.
Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel befestigt werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.



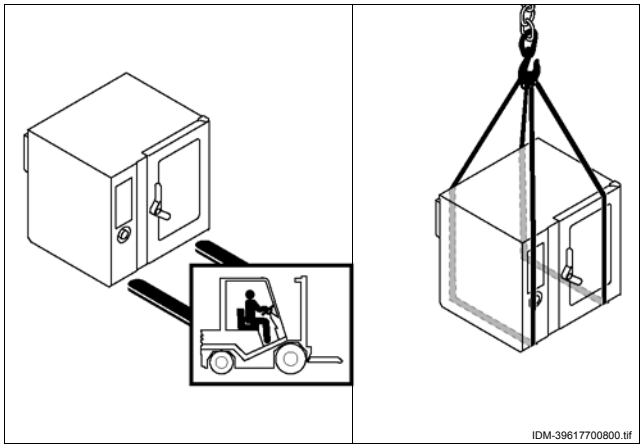
IDM-3960200180.tif

HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt. Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.

Wichtig

Beim Einführen der Lastaufnahmevorrichtung auf die Speise- und Ablassleitungen achten.


IDM-39617700800.tif

IDM C13961770_DE.f

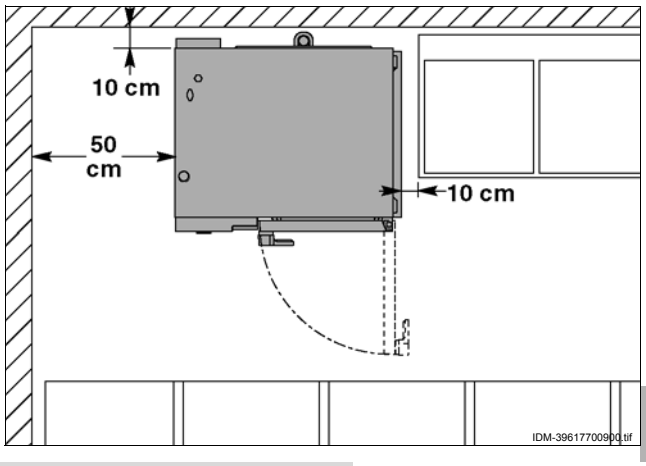
INSTALLATION DES GERÄTS

Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume. Der Installationsbereich muss über alle Energie-, Lüftungs- und Gasabzugsanschlüsse verfügen. Er muss ausreichend beleuchtet sein und alle hygienischen und sanitären Anforderungen der geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsprechen, um eine Kontamination der Speisen zu verhindern.
Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden. Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.

Wichtig

Das Gerät auf ein Untergestell montieren (auf Nachfrage lieferbar) und wie in der Abbildung gezeigt anordnen.

Wenn der Ofen in der Mitte des Raums aufgestellt wird, ist ein Abstand von mindestens 50 cm zwischen seinem Rückteil und anderen Geräten zu halten.

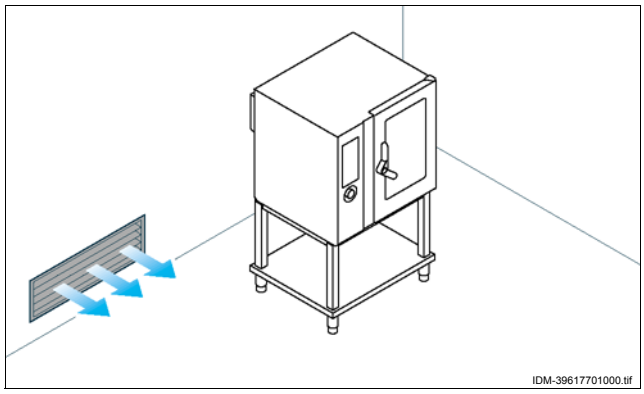


Wichtig

Installieren Sie keine das Gerät in der Nähe von brennbaren Wänden.

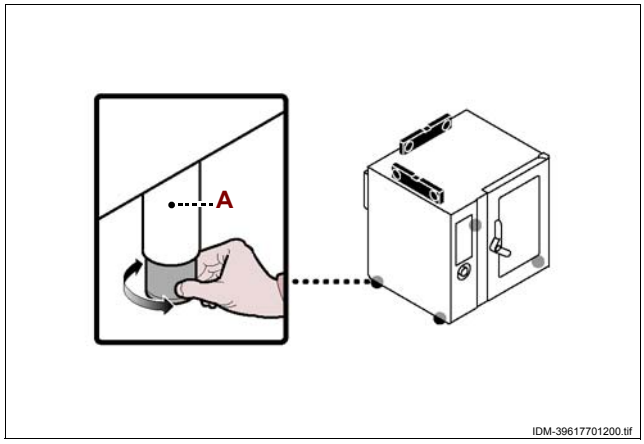
RAUMBELÜFTUNG

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.
Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.



NIVELLIEREN

Regulieren Sie die Füße **(A)**, um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen..



DE

IDM C13961770_DE.f

WASSERANSCHLUSS

Vorsicht – Achtung

Den Anschluss in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung des hierfür geeigneten und vorgeschriebenen Materials ausführen.

Anschluss des Wasserzulaufs

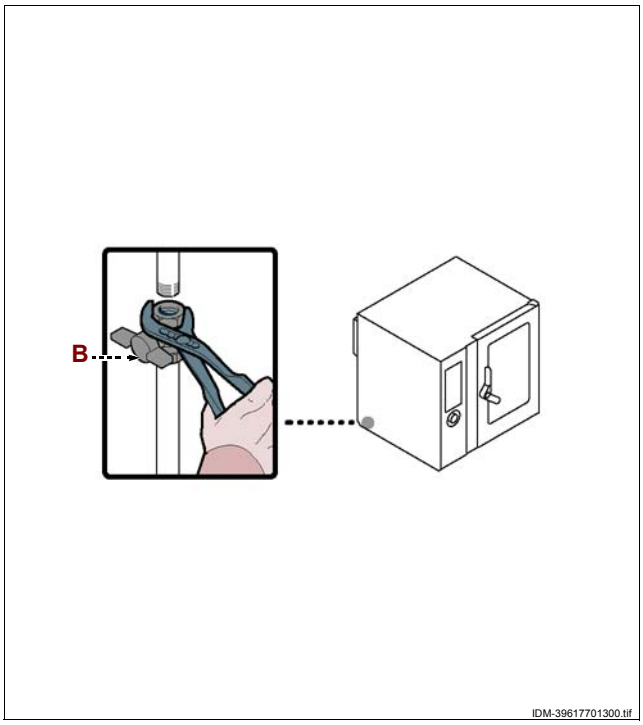
Die Netzleitung mit dem Geräteanschluss verbinden. Einen Absperrhahn **(B)** zwischenschalten, um den Wasserzulauf bei Bedarf schließen zu können..

Wichtig

Der Absperrhahn (B) ist nicht im Lieferumfang enthalten. Er muss in einer leicht zugänglichen Position installiert werden und sein Zustand (offen oder geschlossen) muss sofort erkennbar sein.

Vorsicht – Achtung

Das Gerät muss mit Trinkwasser gespeist werden, dass die in der Tabelle angegebenen Eigenschaften hat. Wenn diese Eigenschaften nicht gegeben sind, kann das Gerät Schaden nehmen. Es wird in diesem Fall der Einsatz einer Wasseraufbereitungseinrichtung empfohlen.



Beschreibung	*Wert*
Druck	200÷400 kPa (2÷ 4 bar) (*)
Wasserfluss (l/h)	9 l/h (FX 61) (*) 12 l/h (FX 101) (*)
pH	7÷7.5
Leitfähigkeit	< 200µS/cm
Härte	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Gehalt an Salzen und Metallionen	
Chlor	<0,1 mg/l
Chlorid	< 30 mg/l
Sulfate	< 40 mg/l
Eisen	< 0,1 mg/l
Kupfer	< 0.05 mg/l
Mangan	< 0,05 mg/l

(*) Der Wert bezieht sich auf die Wassermenge, die für die Dampferzeugung innerhalb des Garraums erforderlich ist.

Wichtig

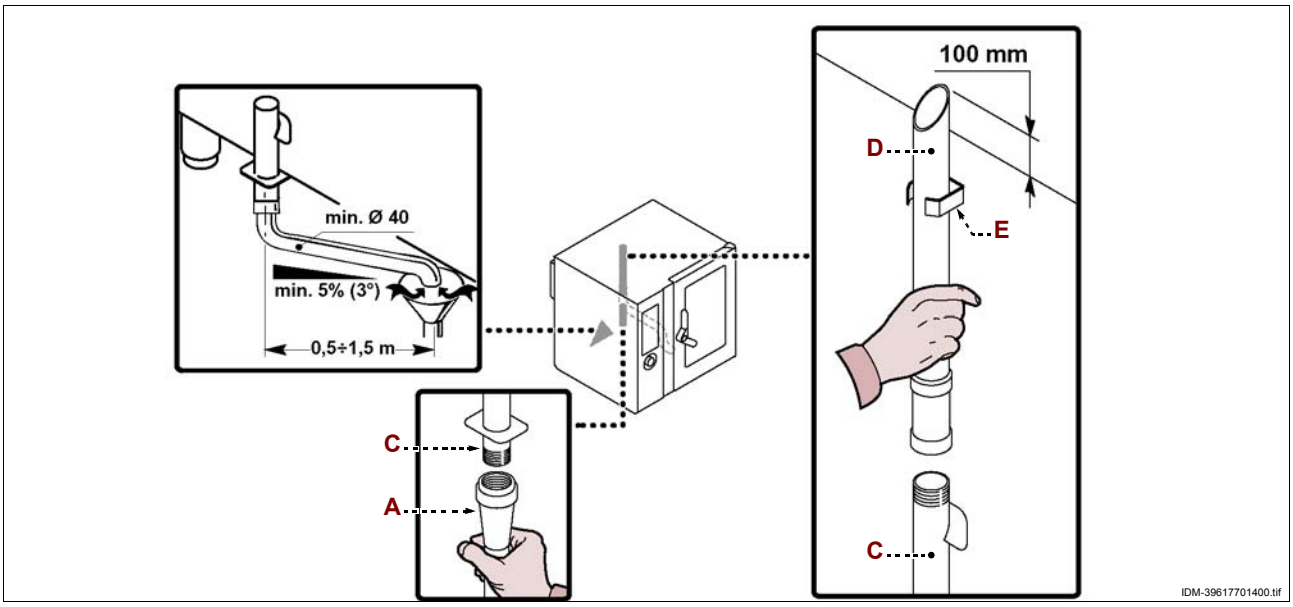
Nur für Großbritannien: Siehe auch die Anweisungen in der Anlage. (Siehe "Wasseranschluss (WRAS)").

ANSCHLUSS DES WASSERABLAUFS

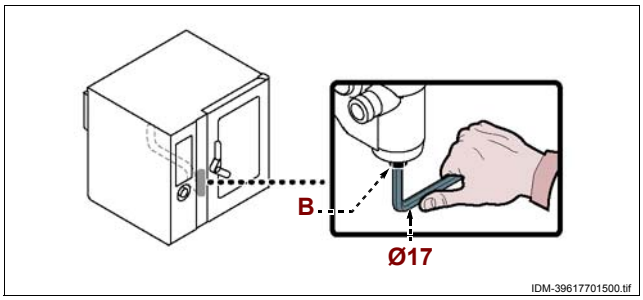
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 – Das Netzrohr **(A)** an das Anschlussrohr **(C)** des Geräts anschließen.

2 – Das Entlüftungsrohr **(D)** an das Anschlussrohr **(C)** des Geräts anschließen und an Halterung **(E)** befestigen.



Auf dem Abflussrohr des Geräts befindet sich der Deckel (B) zum Ablassen der Verunreinigungen, die sich angesammelt haben.



ANSCHLUSS, VERSORGUNG REINIGUNG

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

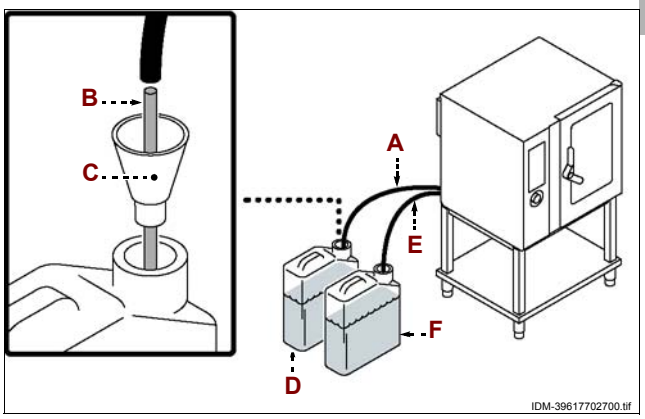
1 – Den roten Schlauch **(A)** an den Schlauch **(B)** kuppeln und den Kegel **(C)** in den Reinigungsmittelbehälter **(D)** einfügen.

2 – Den hellblauen Schlauch **(E)** an den Schlauch **(B)** kuppeln und den Kegel **(C)** in den Reinigerbehälter **(F)** einfügen.

Die vom Hersteller des Ofens gelieferten Reinigungsmittel- und Reinigerprodukte verwenden, um eine maximale Reinigungsleistung zu gewährleisten. Die angegebenen Produkte weisen folgende chemische Zusammensetzung auf:

– **Reinigungsmittel**: Natron in einer Konzentration unter 20%.

– **Reiniger**: Auf der Basis von Zitraten und organischen Sequestriermitteln in einer Konzentration unter 15%.



Wichtig

Bei Verwendung von Produkten mit anderer Zusammensetzung sind die Schädigung der Anlage und der Ofenwände sowie die Kontamination der Speisen durch die Rückstände der Reinigungsprodukte nicht auszuschließen.

STROMANSCHLUSS

Vorsicht – Achtung

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden. Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 400V/3N/PE geliefert, die in 230V/3/PE umgeschaltet werden kann. Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

IDM C13961770_DE.f

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

1 – Falls nicht schon vorhanden, einen automatischen Trennschalter **(B)** in der Nähe des Geräts installieren; dieser Trennschalter muss die folgenden Eigenschaften haben.

– Thermischer Auslöser (für die Einstellung siehe die Tabelle auf Seite 4)

– Fehlerstromauslöser, eingestellt auf 30 mA

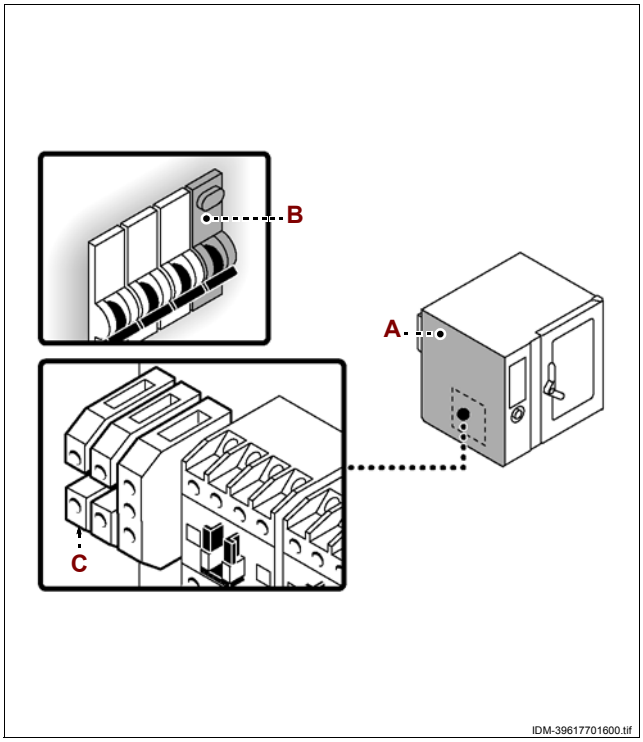
– Klasse B oder C (IEC 898)

2 – Die Schrauben lösen und das Seitenblech **(A)** ausbauen.

3 – Den automatischen Trennschalter **(B)** nach den Angaben im Schaltplan am Ende des Handbuchs mit einem Kabel, dass die nachstehend genannten Eigenschaften hat, an die Klemmenleiste **(C)** des Geräts und an das Stromnetz anschließen.

– Gewicht: ≥Typ H05RN-F (Bezeichnung 245 IEC57)

– Betriebstemperatur: ≥ 70°C.



Wichtig

Bei der Ausführung des Anschlusses besonders auf den Neutral- und Schutzleiter achten

4 – Nach Abschluss der Arbeiten das Blech wieder einsetzen und die Schrauben wieder einschrauben.

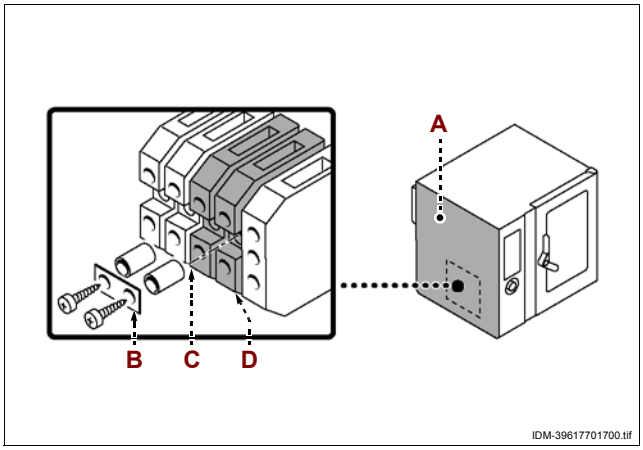
UMSCHALTUNG DER SPANNUNGSVERSORGUNG

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

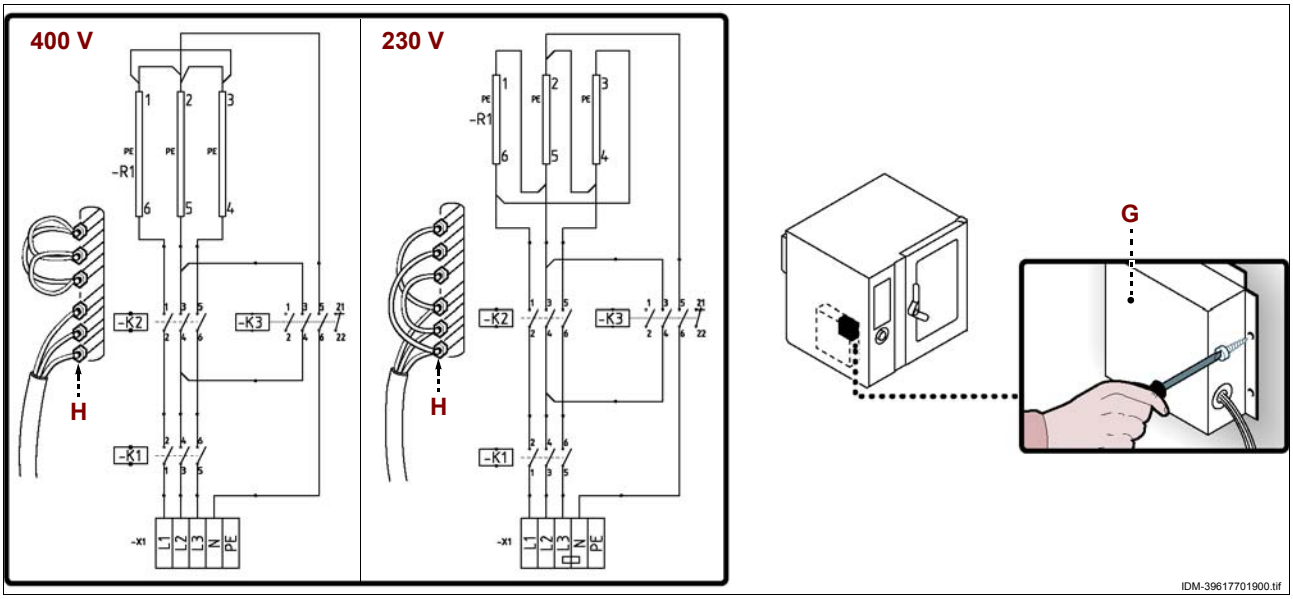
1 – Die Hauptstromversorgung ausschalten.

2 – Die Schrauben lösen, um das Seitenblech **(A)** auszubauen.

3 – Die Brücke **(B)** einsetzen, um die Klemmen **(C-D)** miteinander zu verbinden (siehe Schaltpläne in Anlage).



4 – Die Schutzabdeckung **(G)** ausbauen und die Anschlüsse an die Anschlüsse der Widerstände **(H)** nach den Angaben in der Abbildung ändern.

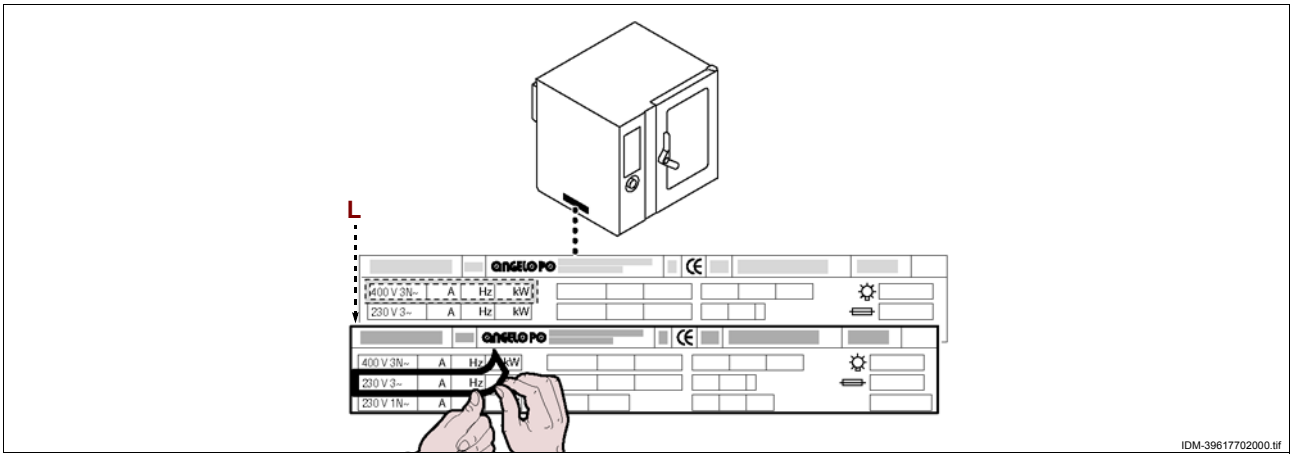


IDM C13961770_DE.f

5 – Die Schutzabdeckung **(G)** wieder anbringen.
6 – Das Blech **(A)** wieder anbringen und die Schrauben einschrauben.
7 – Das Klebeschild mit Angabe der Abnahmespannung vom Typenschild **(L)** entfernen und das Klebeschild mit Angabe der neuen Spannung anbringen.

Wichtig

Nach Abschluss des Vorgangs sicherstellen, dass alles einwandfrei funktioniert.



TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTS

Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zur ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:
1 – Den Wasserhahn öffnen und die Verbindung auf Dichtheit prüfen.
2 – Den Trennschalter betätigen, um den Stromanschluss zu überprüfen.
3 – Sicherstellen, dass die Netzspannung der Nennspannung des Geräts entspricht; andernfalls die Umschaltung vornehmen (siehe Seite 50).
4 – Den Wasserdruck kontrollieren und nötigenfalls regulieren (siehe Seite 52).
5 – Eine Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtungen vornehmen.
6 – Einen Leer-Garzyklus ausführen, um sicherzustellen, dass das Gerät einwandfrei funktioniert.
Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

DE

EINSTELLUNGEN 8

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE EINSTELLUNGEN

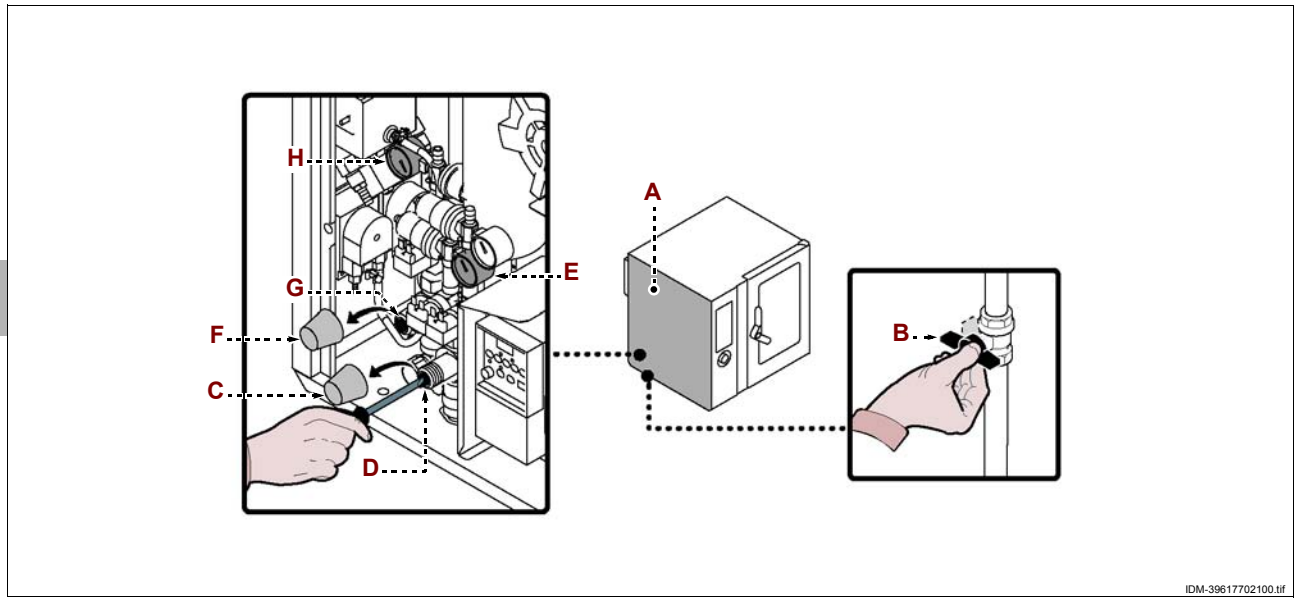
Wichtig

Vor Ausführung einer beliebigen Einstellung alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter des Geräts unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

IDM C13961770_DE.f

EINSTELLUNG DES WASSERDRUCKS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.
1 – Die Schrauben lösen, um das Seitenblech **(A)** auszubauen.
2 – Den Wasserhahn **(B)** öffnen.
3 – Die Überwurfmutter **(C)** abschrauben.
4 – Mit der Schraube **(D)** (Wasser Eintritt in den Garraum) den auf Manometer **(E)** angezeigten Druck auf 1,5 bar regulieren.
Bei ungenügendem Wasserdruck eine Vorrichtung zur Erhöhung des Druck installieren.
5 – Die Überwurfmutter **(C)** wieder festschrauben.
6 – Die Überwurfmutter **(F)** abschrauben.
7 – Mit der Schraube **(G)** (Wasserablaufs Eintritt in den Garraum) den auf Manometer **(H)** angezeigten Druck auf 1 bar regulieren.
Bei ungenügendem Wasserdruck eine Vorrichtung zur Erhöhung des Druck installieren.
8 – Die Überwurfmutter **(F)** wieder festschrauben.
9 – Das Blech **(A)** wieder anbringen und die Schrauben einschrauben.
10 – Nach Abschluss des Vorgangs den Wasserhahn **(B)** wieder schließen.



AUSTAUSCH VON BAUTEILE 9

DE

HINWEISE ZUM AUSTAUSCH VON TEILEN

Vor Ausführung eines Austauschs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter des Geräts unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten. Zum Ersetzen von verschlissenen Komponenten ausschließlich Originalersatzteile verwenden.
Für Schäden an Personen oder Komponenten aufgrund der Verwendung von anderen als Originalersatzteilen und aufgrund der nicht vom Hersteller genehmigten Ausführung von Eingriffen, die die Sicherheitsmerkmale verändern, wird keine Haftung übernommen.
Zum Bestellen von Komponenten die Anweisungen im Ersatzteilkatalog befolgen.

IDM C13961770_DE.f

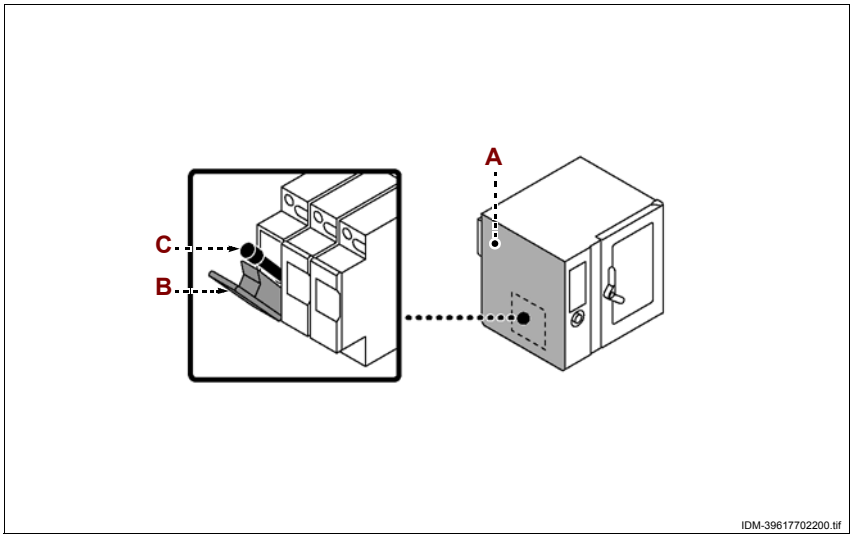
AUSTAUSCH DER SICHERUNG

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 – Die Schrauben lösen, um das Seitenblech **(A)** auszubauen.

2 – Den Sicherungshalter **(B)** öffnen und die defekte Sicherung **(C)** ersetzen.

3 – Anschließend den Sicherungshalter wieder schließen und das Seitenblech wieder anbringen.



AUSTAUSCH DER SICHERUNG

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

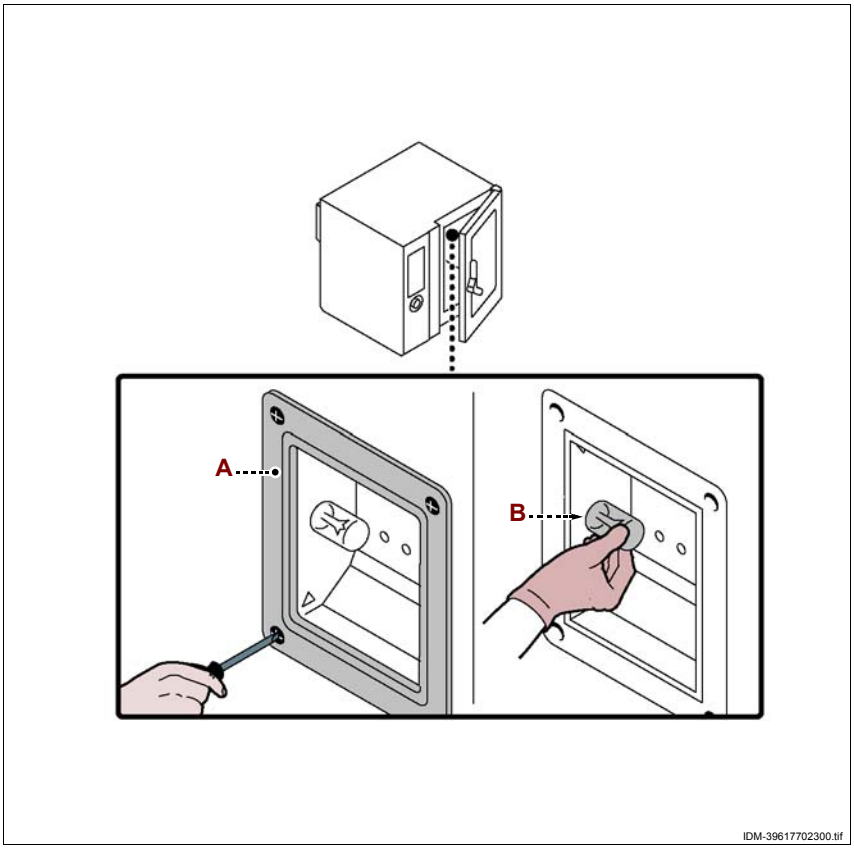
1 – Die Schrauben ausschrauben und die Lampenabdeckung **(A)** ausbauen

2 – Die Lampe **(B)** herausziehen und ersetzen.

Vorsicht – Achtung

Bei dieser Arbeit den direkten Kontakt mit der Lampe vermeiden und ggf. Schutzhandschuhe verwenden.

3 – Anschließend die Lampenabdeckung **(A)** wieder anbringen und die Schrauben einschrauben.



ENTSORGUNG DES GERÄTS

Wichtig

Die Entsorgung ist erfahrenen Bedienern vorbehalten und muss in Übereinstimmung mit den geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz erfolgen. Schmieröl oder Komponenten aus Nichteisen (Gummi, PVC, Harze, usw.) bzw. alle Produkte, die nicht biologisch abgebaut werden, dürfen nicht in die Umwelt eingeleitet werden. Die Entsorgung muss unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen erfolgen.

DE

IDM C13961770_DE.f

INDEX

1e partie

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES 2
2 INFORMATIONS TECHNIQUES 3
3 SÉCURITÉ 5
4 UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 7
5 ENTRETIEN 40
6 PANNES 43

2e partie

7 MANUTENTION ET INSTALLATION 46
8 RÉGLAGES 51
9 REMPLACEMENT DE PIÈCES 52
ANNEXES ..... I ÷ XI

INDEX ANALYTIQUE

A
Allumage et extinction de l'appareil, 8
Avertissements de sécurité pour l'équipement électrique, 6
Avertissements de sécurité pour l'impact environnemental, 6
Avertissements généraux de sécurité, 5

B
Branchement électrique, 49
But du manuel, 2

C
Création d'un « nouveau programme » de cuisson, 32

D
Demande d'assistance, 3
Dépannage, 43
Description des commandes, 8
Description du schéma logique du menu, 9
Description générale de l'appareil, 3
Dispositifs de sécurité, 4
Données techniques, 4
Dotation d'accessoires, 4

E
Élimination de l'appareil, 53
Emballage et déballage, 46
Essai de l'appareil, 51

H
HACCP, 38

I
Identification du fabricant et de l'appareil, 2
Informations pour le lecteur, 2
Inutilisation prolongée de l'appareil, 40

M
Manutention et levage, 46
Mise à niveau, 47
Mise en place de l'appareil, 47
Modalités d'accès aux pages des menus, 10
Modalités d'introduction des valeurs alphanumériques, 10
Modalités de début et de fin du « cycle de cuisson », 36
Modalités pour « cuisson manuelle », 17
Modalités pour « Cuisson automatique C3 », 23
Modalités pour la Cuissons mémorisées CF3 », 27
Modalités pour « regeneration et banqueting », 33
Modalités pour « recevoir/transmettre les données », 39
Modalités pour le « lavage automatique », 34
Modalités pour les « affichages » générales de l'appareil, 11
Modification des caractéristiques des programmes de cuisson, 31

N
Nettoyage de la chambre de cuisson (enceinte) et sonde de l'humidité, 42
Nettoyage du canal et de la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée, 43

R
Raccordement alimentation lavage, 49
Raccordement de l'eau, 48
Raccordement vidange de l'eau, 48
Recommandations pour l'entretien, 40
Recommandations pour l'utilisation, 7
Recommandations pour la manutention et l'installation, 46
Recommandations pour le nettoyage, 41
Recommandations pour le remplacement des pièces, 52
Recommandations pour les réglages, 51
Réglage de la pression de l'eau, 52
Remplacement de la lampe, 53
Remplacement du fusible, 53

S
Signaux de sécurité et information, 4

T
Tableau signalisations des alarmes, 44
Transformation de l'alimentation électrique, 50
Transport, 46

V
Ventilation de la pièce, 47

FR

IDM C13961770_FR.f

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.
Ce manuel est divisé en deux parties.

1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.

2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL

– Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.
Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.

– Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.

Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.

– Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

– Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

– Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.

Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.

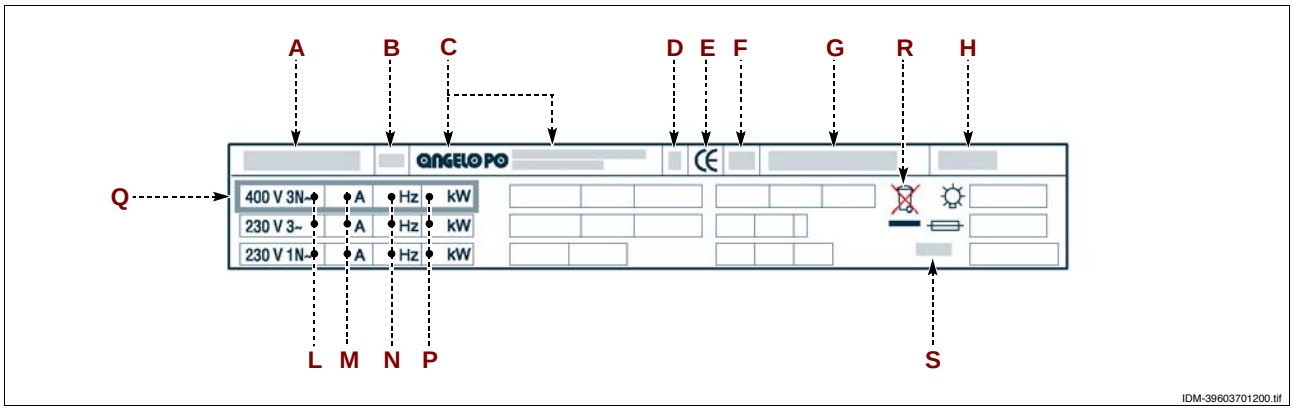
Important

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.
A – Modèle de l'appareil
B – Type de personnalisation
C – Identification du fabricant

D – Pays de destination
E – Marquage CE de conformité
F – Année de fabrication
G – Numéro de série
H – Degré de protection
L – Tension (V)
M – Absorption (A)
N – Fréquence (Hz)
P – Puissance déclarée (kW)
Q – Indicateur de tension d'essai
R – Symbole DEEE
S – Date de fabrication



DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.
Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

INFORMATIONS TECHNIQUES 2

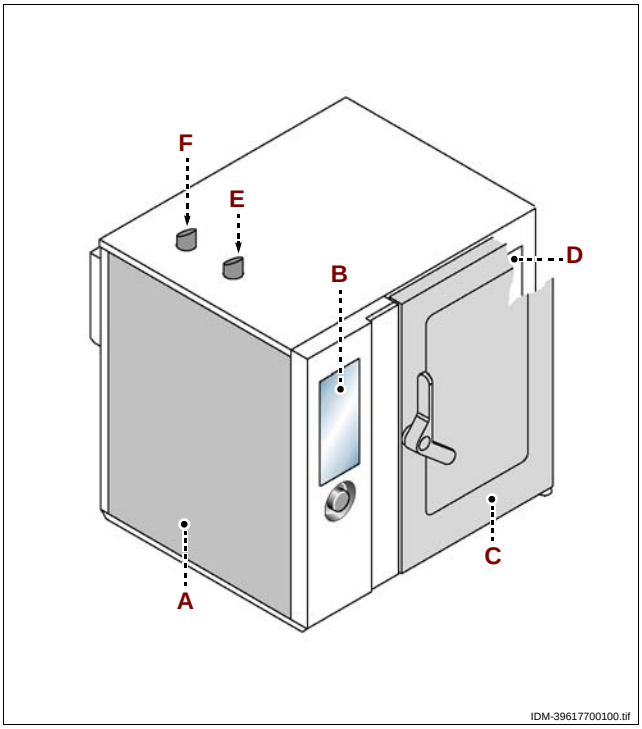
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

– Le four, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçu et fabriqué pour la cuisson d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle.

– Les fonctions de l'appareil sont gérées par un tableau de commandes électronique duquel on peut programmer les modes de cuisson (air pulsé, vapeur, mixte) et toutes les fonctions pour obtenir des cuissons plus uniformes.

Organes principaux

A – Boîtier des composants électriques
B – Tableau de commandes
C – Porte du four
D – Chambre de cuisson
E – Tuyau d'aspiration de l'air et d'évacuation de la vapeur
F – Tuyau d'évacuation de la vapeur



IDM C13961770_FR.f

DONNÉES TECHNIQUES

Description	*FX 61 E3*	*FX 101 E3*
Dimensions du four	920x776x(630+100) mm	920x776x(875+100) mm
Alimentation électrique	400V 3N 50÷60 Hz	400V 3N 50÷60 Hz
Commutations admissibles	230V 3 50÷60 Hz	230V 3 50÷60 Hz
Puissance nominale	10,4 kW	17,3 kW
Courant absorbé	16,5 A (400V 3N) 26 A (230V3)	26 A (400V 3N) 43 A (230V3)
Dimensions ouverture de la chambre	440x450 mm	440x695 mm
Dimensions de la chambre	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Nombre des plaques	6	10
Espacement entre les plats	70,5 mm	66 mm
Dimensions des plaques	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Degré de protection	IPX5	IPX5

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

Pour la position des signaux appliqués, voir schéma à la fin du manuel.

DOTATION D'ACCESSOIRES

À la livraison sont fournis en équipement :

– **Kit de transformation de la tension**: pour adapter l'appareil au type de tension à utiliser.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

– Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants "vea el catálogo general".

FR

IDM C13961770_FR.f

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

– Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

– Lire attentivement les instructions reportées dans le manuel fourni et celles appliquées directement sur l'appareil, en particulier respecter celles concernant la sécurité.

– Ne pas heurter ou faire tomber l'appareil au cours des opérations de transport, manutention et installation, pour éviter d'endommager ses composants.

– Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

– Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction, et leurs fonctions principales.

– Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

– Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

– Nettoyer soigneusement toutes les pièces qui peuvent être en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes, pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de toute contamination.

– Effectuer le nettoyage exclusivement avec des produits détergents pour usage alimentaire. Il est absolument interdit d'utiliser des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes.

– Effectuer le nettoyage lorsque cela s'avère nécessaire et, de toute façon, après chaque utilisation de l'appareil.

– Porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.), comme prévu par les lois en vigueur en matière de sécurité et de santé, à chaque désinfection et nettoyage de l'appareil avec des produits détergents..

– En cas d'inactivité prolongée, nettoyer soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et tout ce qui l'entoure (comme indiqué par le fabricant) et débrancher toutes les lignes d'alimentation.

– Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.

– Ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur l'extérieur et l'intérieur de l'appareil (à l'exclusion de la chambre de cuisson), pour ne pas endommager les composants, en particulier ceux électriques et électroniques.

IDM C13961770_FR.1

– Ne pas laisser d'objets ou de matières inflammables près de l'appareil.

– Ne pas mettre les plats avec des liquides ou des solides qui, au cours de la cuisson, pourraient devenir liquides, sur les gradins du four que l'opérateur n'est pas en mesure de contrôler visuellement, pour éviter des risques de brûlures en enfournant et en sortant ces plats.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ POUR L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE

– L'équipement électrique a été conçu et construit conformément aux normes en vigueur en la matière. Ces normes tiennent en considération les conditions de fonctionnement selon le milieu environnant.

– La liste reporte les conditions nécessaires pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique.

- La température ambiante doit être comprise entre 5°C et 40°C.
- L'humidité relative doit être comprise entre 50% (relevée à 40°C) et 90% (relevée à 20°C).
- Le lieu d'installation ne doit pas être une source de perturbations électromagnétiques et de radiations (rayons X, laser, etc.).
- Le lieu d'installation ne doit pas présenter de zones avec concentration de gaz et de poussières à risque d'explosion et/ou d'incendie.
- Les produits et les matériels utilisés pendant le travail et les opérations d'entretien ne doivent pas contenir d'agents contaminants et corrosifs (acides, substances chimiques, sels, etc.) et ne doivent pas pouvoir pénétrer dans les composants électriques et/ou entrer en contact avec eux.
- Au cours du transport et du stockage, la température du milieu ambiant doit être comprise entre -25°C et 55°C. L'équipement électrique peut être exposé à une température jusqu'à 70°C, à condition que le temps d'exposition ne soit pas supérieur à 24 heures.

S'il n'est pas possible de respecter une ou plusieurs des conditions parmi celles énumérées, indispensables pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique, il faut fixer au moment de l'établissement du contrat les solutions supplémentaires qui pourraient être adoptées pour créer les conditions les plus appropriées (par exemple, composants électriques spécifiques, appareils de conditionnement, etc.).

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ POUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

– Chaque organisation a pour but d'appliquer des procédures pour trouver et contrôler l'influence des propres activités (produits, services, etc.) sur l'environnement.

– Les procédures pour évaluer les impacts significatifs sur l'environnement doivent tenir compte des facteurs suivants.

- Émissions dans l'atmosphère
- Évacuations des liquides
- Gestion des déchets
- Contamination du sol
- Utilisation des matières premières et des ressources naturelles
- Problèmes locaux relatifs à l'impact environnemental

Pour cela le fabricant fournit quelques indications qui devront être considérées par tous ceux autorisés à interagir avec l'appareil au cours de sa vie prévue, pour prévenir l'impact environnemental.

– Tous les éléments de l'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.

FR

IDM C13961770_FR.f

– Lors de l'utilisation et de l'entretien, éviter de déverser dans l'atmosphère des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et effectuer la collecte différenciée des déchets en fonction de la composition des différentes pièces et en respectant les lois en vigueur en la matière.

– Si l'on veut supprimer l'appareil, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques et effectuer la collecte différenciée.

Sécurité pour l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (Directive DEEE 2002/96/CE)

Important

Ne pas évacuer les matières polluantes dans l'atmosphère. Effectuer l'élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

– En référence à la Directive DEEE 2002/96/CE (déchets d'équipements électriques et électroniques), l'utilisateur, lorsqu'il veut éliminer les appareils, doit les transporter vers des points de collecte agréés, ou les remettre encore installés au vendeur lors d'un nouvel achat.

– Tous les appareils qui doivent être éliminés conformément à la Directive DEEE 2002/96/CE, sont marqués d'un symbole spécial (voir page 2).

Important

L'évacuation abusive des déchets d'équipements électriques et électroniques est passible de sanctions conformément aux lois en vigueur dans le territoire où l'infraction a été commise.

Les déchets des équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses avec des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et sur la santé des personnes. L'évacuation et l'élimination doivent être faites de façon correcte.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 4

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

Important

– L'incidence des accidents qui dérivent de l'utilisation des appareils dépend de nombreux facteurs qu'il n'est pas toujours possible de prévoir et de contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs environnementaux imprévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci sont non seulement autorisés et opportunément documentés mais, si nécessaire, à la première utilisation ils devront simuler quelques manoeuvres pour trouver les commandes et les fonctions principales.

– N'utiliser l'appareil que pour les buts pour lesquels il a été conçu et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues.

– Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

– Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire les conditions requises, appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en service.

FR

IDM C13961770_FR.f

DESCRIPTION DES COMMANDES

La figure ci-contre représente le tableau de commandes de l'appareil, tandis que la liste reporte la description et la fonction de chaque commande.

A – **Afficheur numérique** : il affiche les paramètres de travail et les sigles des alarmes.

B – **Touche d'activation des fonctions** : elle sert pour activer la fonction affichée sur l'afficheur.

C – **Touche en arrière** : elle sert pour annuler l'opération en cours et retourner à la page précédente.

D – **Touche reset** : elle sert pour remettre à zéro les signaux d'alarme (acoustiques et visuels).

E – **Touche « START-STOP »** : elle sert pour commencer ou terminer le cycle du programme sélectionné et affiché sur l'afficheur (cycle de cuisson, cycle de lavage, etc.).

F – **Manette** : elle sert pour sélectionner la fonction choisie ou modifier les valeurs.

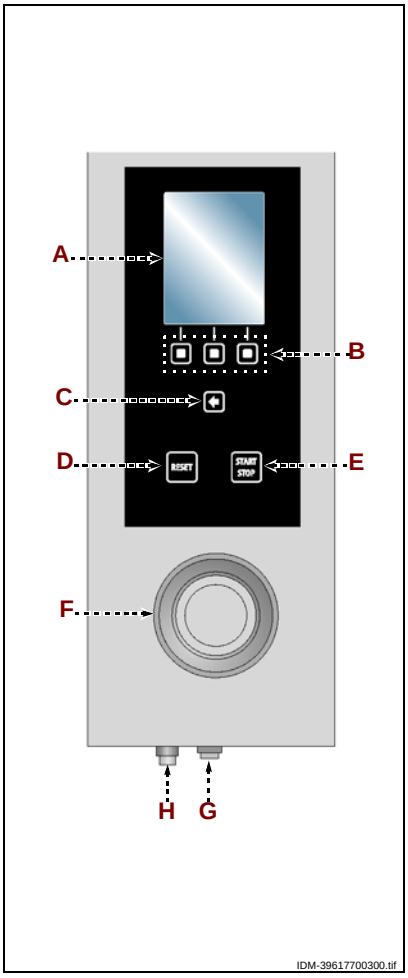
Pour sélectionner une des zones (fonction ou valeur), tourner la manette en sens horaire ou anti-horaire.

- Sens horaire : on fait défiler les zones « vers le bas » ou on augmente la valeur mise en évidence.
- Sens anti-horaire : on fait défiler les zones « vers le haut » ou on diminue la valeur mise en évidence.

À chaque fois que l'on sélectionne la fonction choisie ou la valeur, appuyer sur la manette pour confirmer et enregistrer la fonction ou la valeur.

G – **Bouton d'allumage** : il sert pour activer et désactiver électriquement l'appareil.

H – **Port USB** : il sert pour connecter une unité de mémoire à l'appareil.



ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

Procéder comme suit.

Allumage

1 – Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour activer le branchement à la ligne électrique principale.

2 – Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau.

3 – Presser la touche **(G)** pour activer l'appareil.

4 – L'afficheur **(A)** s'allume et, au bout de quelques secondes, visualise la page d'accès aux fonctions principales de l'appareil.

Extinction

Important

Toujours éteindre l'appareil à la fin de son utilisation.

5 – Appuyer sur la touche **(G)** pour désactiver l'appareil.

6 – Fermer le robinet d'alimentation de l'eau.

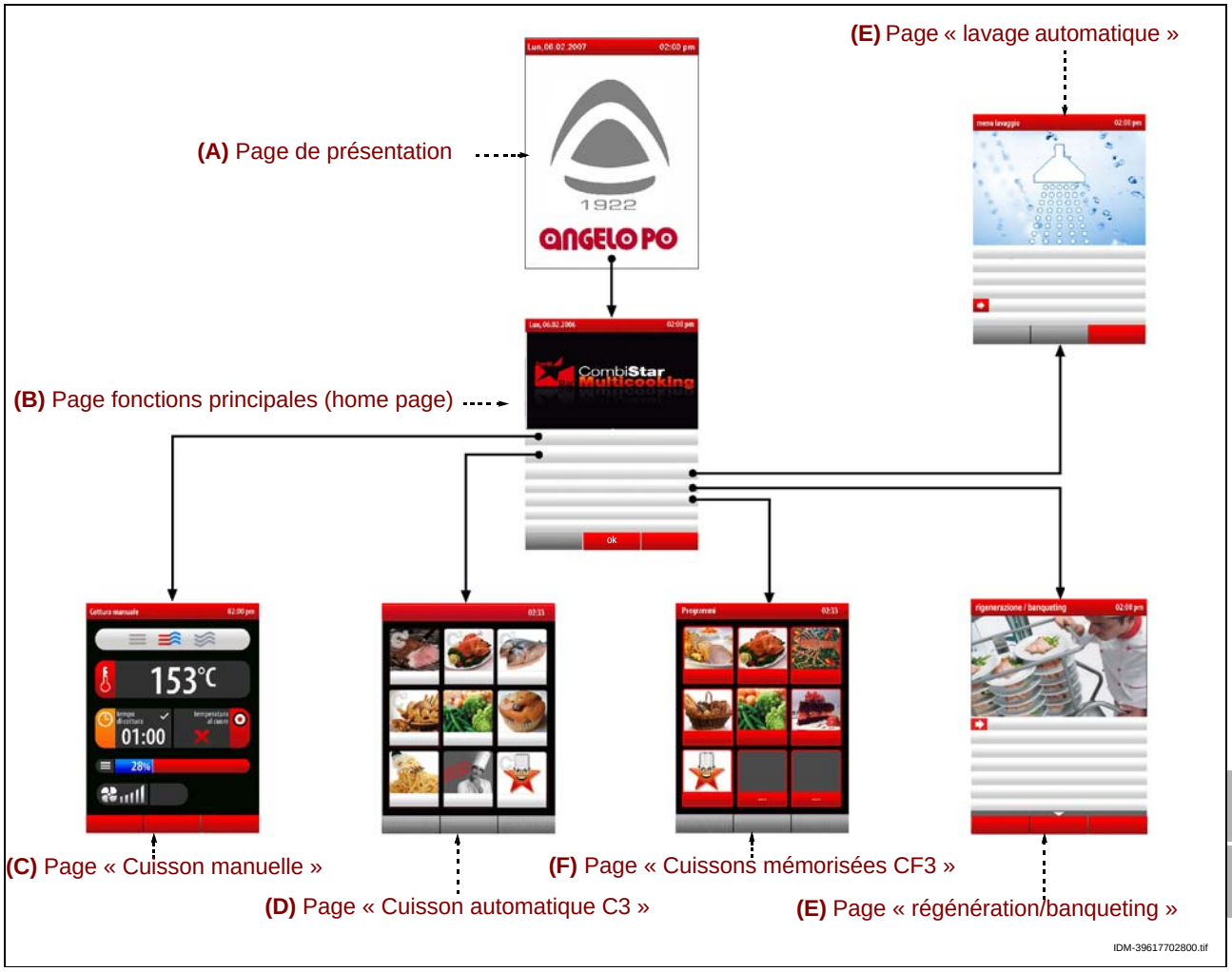
7 – Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

FR

IDM C13961770_FR.f

DESCRIPTION DU SCHÉMA LOGIQUE DU MENU

L'illustration représente l'organisation et la séquence des pages principales relatives aux différents modes de fonctionnement.



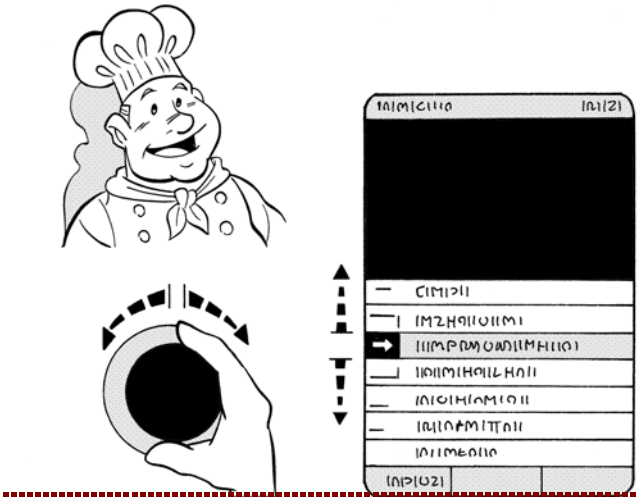
A – **Page de présentation** : elle s'affiche à l'allumage de l'appareil.
B – **Page fonctions principales (home page)** : elle sert pour accéder aux pages de programmation et d'affichage des paramètres de fonctionnement de l'appareil (voir page 10).
C – **Page « cuisson manuelle »** : elle sert pour introduire les données (température, temps de cuisson, etc.) afin d'effectuer la cuisson en « mode manuel » (voir page 17).
D – **Page "cuisson automatique C3"**: sert pour rappeler la modalité de cuisson pré-configuré pour différents aliments (voir page 23).
E – **Page "cuissons mémorisées CF3"**: sert pour sélectionner, modifier ou créer programmes de cuisson (voir page 27).
F – **Page "régénération/banqueting"**: sert pour sélectionner et/ou modifier les programmes de régénération standard et de Banqueting prédéfinis (voir page 33).
G – **Page « lavage automatique »** : elle sert pour sélectionner le type de programme de lavage de l'appareil (voir page 34).
H – **Page "configurations"**: sert pour configurer les paramètres de fonctionnement de l'appareillage (voir page 11).
I – **Page "Service"**: fonction exclusivement réservée au Service d'Assistance (à utiliser avec le Mot de passe.)
L – **Page "HACCP"**: sert pour visualiser les données HACCP acquises pendant les différentes cuissons (voir page 38).
M – **Page "chargement/déchargement données"**:sert pour charger sur le four de nouveaux programmes de cuisson ou bien pour décharger du four les programmes de cuisson sur une unité de mémoire externe (Mémoire USB) (voir page 39).

FR

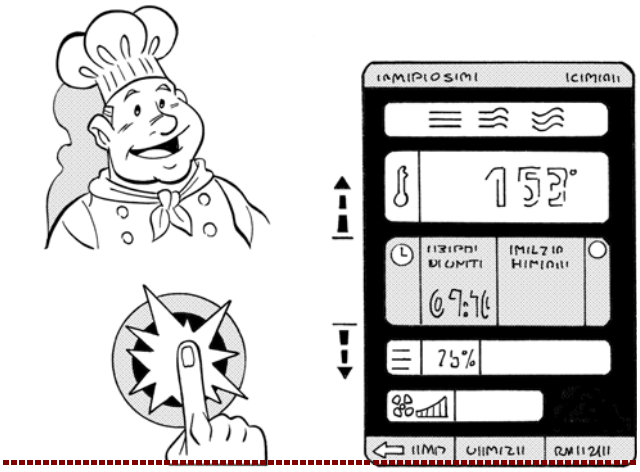
IDM C13961770_FR.f

MODALITÉS D'ACCÈS AUX PAGES DES MENUS

Procéder comme suit.
1 – Sélectionner la fonction choisie (sous-menu) avec la manette.
2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence.
3 – Sélectionner le paramètre à modifier avec la manette.

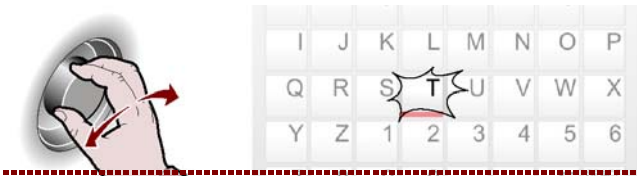


4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence.
5 – Modifier la valeur du paramètre mis en évidence avec la manette.
6 – Appuyer sur la manette pour confirmer la nouvelle valeur affichée.



MODALITÉS D'INTRODUCTION DES VALEURS ALPHANUMÉRIQUES

Procéder comme suit.
1 – Mettre en évidence le premier caractère (lettre ou numéro) choisi en tournant la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la sélection mise en évidence. >>>

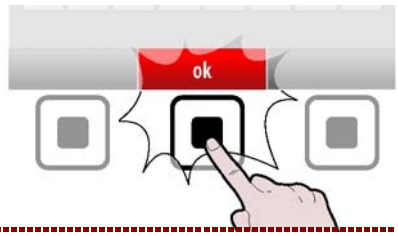
3 – Mettre en évidence le second caractère (lettre ou numéro) choisi en tournant la manette. >>>

4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la sélection mise en évidence. >>>
5 – Répéter l'opération jusqu'à obtenir la valeur ou la description complète.

FR

IDM C13961770_FR.f

6 – Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>

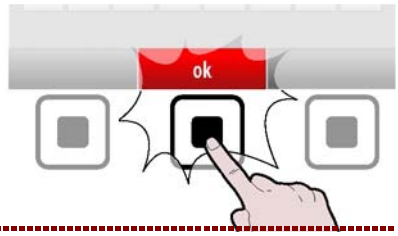


MODALITÉS POUR LES « AFFICHAGES » GÉNÉRALES DE L'APPAREIL

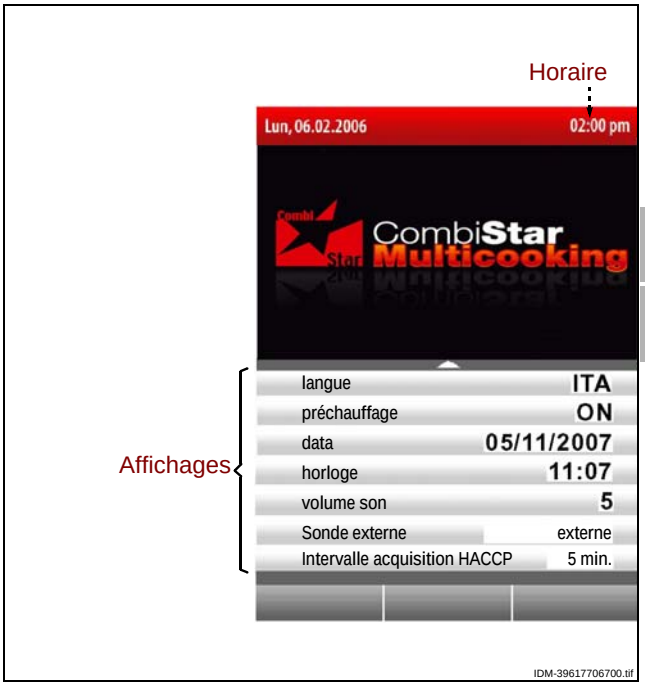
Procéder comme suit.

1 – Sélectionner la fonction « Affichages » avec la manette. >>>

2 – Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>

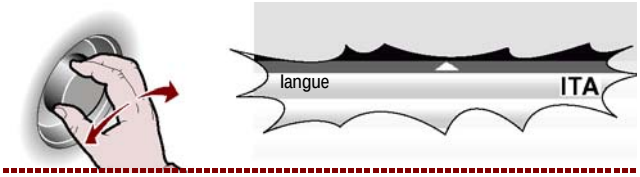


Sur l'afficheur apparaît la page. >>>
Elle sert pour configurer les paramètres de fonctionnement de l'appareil.



Langue courante

3 – Sélectionner la fonction « Langue courante » avec la manette. >>>



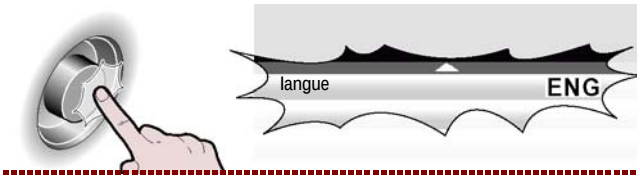
4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

5 – Tourner la manette pour sélectionner la langue choisie. >>>

FR

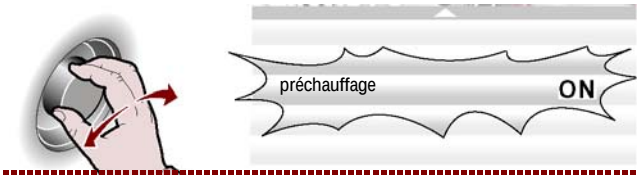
IDM C13961770_FR.f

6 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>



Préchauffage

1 – Sélectionner la fonction « Préchauffage » avec la manette. >>>



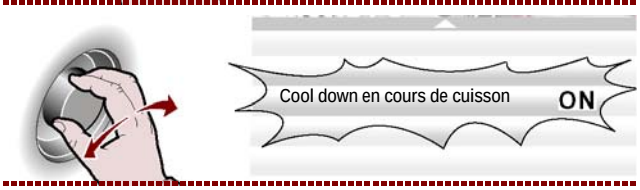
2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

3 – Pour activer ou désactiver (« activer/désactiver le préchauffage ») la fonction de préchauffage de la chambre de cuisson , tourner la manette. >>>

4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

Cool down en cours de cuisson

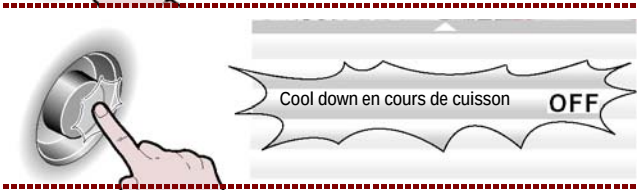
1 – Sélectionner la fonction "Cool down en cours de cuisson" avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

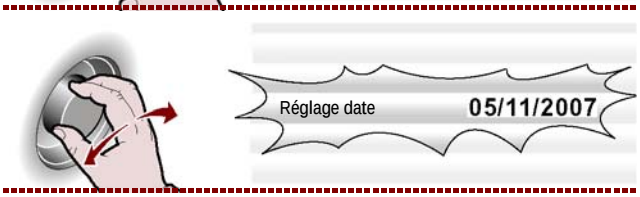
3 – Pour activer ou désactiver (« activer/désactiver le préchauffage ») la fonction de préchauffage de la chambre de cuisson, tourner la manette. >>>

4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Réglage date

1 – Sélectionner la fonction « Réglage date » avec la manette. >>>



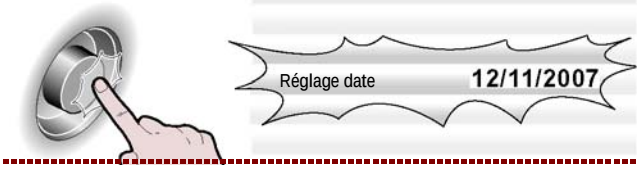
2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

FR

IDM C13961770_FR.f

3 – Modifier la date courante avec la manette. >>>

4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>



Réglage heure

1 – Sélectionner la fonction « Réglage heure » avec la manette. >>>

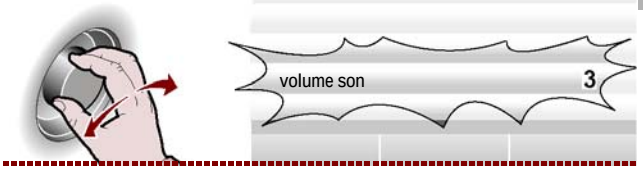
2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

3 – Modifier l'heure courante avec la manette. >>>

4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>

Volume son

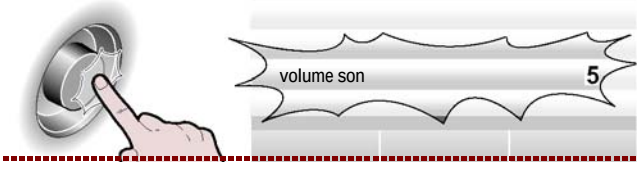
1 – Sélectionner la fonction « Volume son » avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

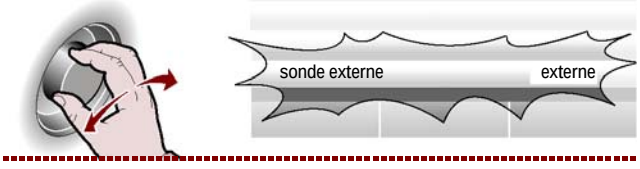
3 – Modifier le volume du son avec la manette. >>>

4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>



Sonde externe ou Sous vide

1 – Sélectionner la fonction « sonde externe » avec la manette. >>>



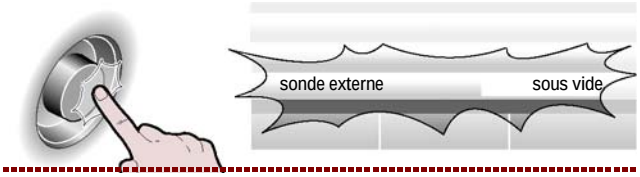
FR

IDM C13961770_FR.I

2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

3 – Autrement sélectionner la fonction "Sous vide" avec la manette. >>>

4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>



Intervalle acquisition HACCP

1 – Sélectionner la fonction « Intervalle acquisition HACCP » avec la manette. >>>

2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

3 – Modifier le temps d'acquisition avec la manette. >>>

4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>

Nettoyage vidange eau

1 – Sélectionner la fonction « Nettoyage vidange eau » avec la manette. >>>

2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

3 – Pour activer ou désactiver la fonction de nettoyage de la vidange de l'eau au début de chaque lavage, tourner la manette. >>>

FR

IDM C13961770_FR.I

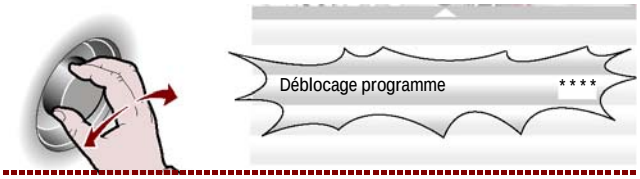
4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>

Important

La fonction "Nettoyage vidange de l'eau" comporte une consommation majeure de détergent; utiliser cette fonction seulement si cela est nécessaire, par exemple pour des cuissons fréquentes d'aliments gras (poulets, rôtis, etc.).

Déblocage programme

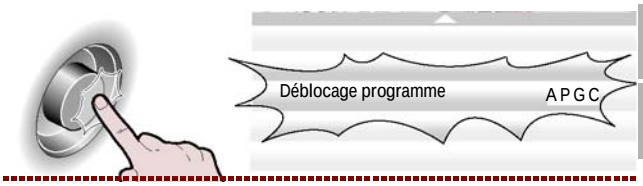
1 – Pour pouvoir modifier les programmes préconfigurés par le fabricant sélectionner la fonction "Déblocage programme" avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

3 – Tourner la manette pour insérer le mot de passe fourni par le fabricant (**APGC**). >>>

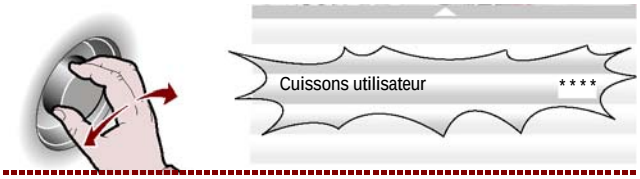
4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Cuissons utilisateur

Cette fonction permet de modifier le texte "cuisson utilisateur" sur la page "Fonctions principales (Home page)".

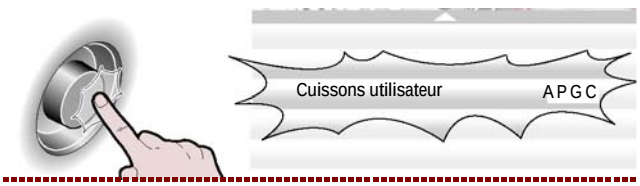
1 – Sélectionner la fonction "Cuissons utilisateur" avec la manette. >>>



2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

3 – Tourner la manette pour insérer le mot de passe utilisateur. (Le mot de passe fourni par le fabricant est APGC; l'utilisateur peut le modifier comme il le souhaite en suivant les indications du paragraphe "Modifier mot de passe utilisateur". >>>

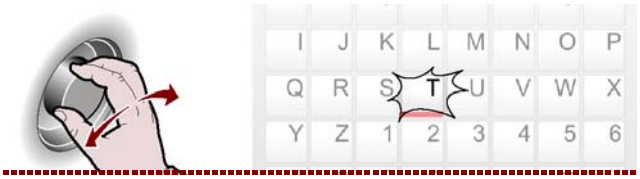
4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



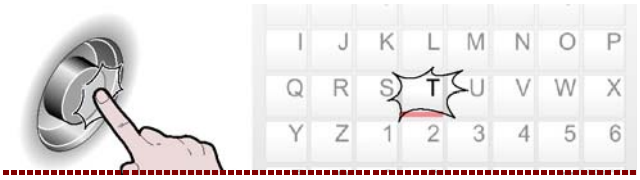
FR

IDM C13961770_FR.f

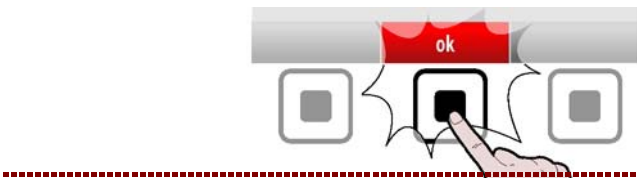
5 – Mettre en évidence le premier caractère (lettre ou numéro) choisi en tournant la manette. >>>



6 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. Répéter l'opération jusqu'à obtenir la valeur ou la description complète. >>>



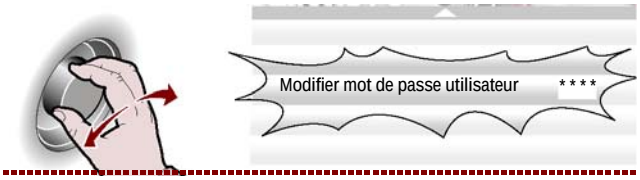
7 – Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>



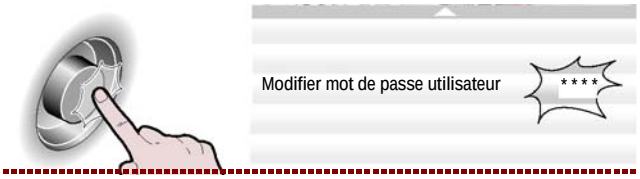
Modifier mot de passe utilisateur

Cette fonction permet de modifier le mot de passe "APGC" (fourni par le fabricant) en saisissant un nouveau mot de passe.

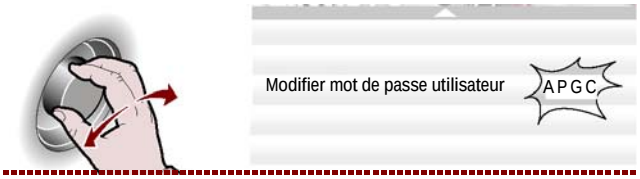
1 – Sélectionner la fonction "Modifier mot de passe utilisateur" avec la manette. >>>



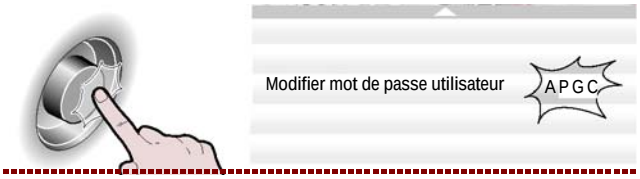
2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



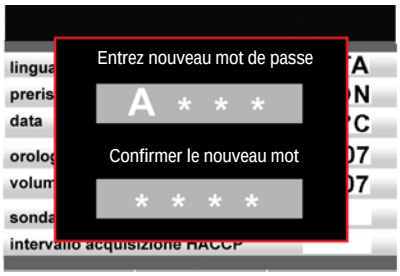
3 – Tourner la manette pour saisir le mot de passe fourni par le fabricant (APGC). >>>



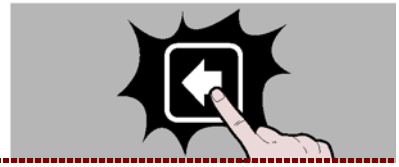
4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



5 – Tourner la manette et appuyer dessus pour saisir le nouveau mot de passe. >>>



6 – Presser la touche pour retourner à la page précédente. >>>



7 – **On peut débloquer et/ou modifier seulement les programmes "cuissons mémorisées CF3" et ceux de "régénération et banqueting" préconfigurés par le fabricant. Les programmes "cuissons automatiques C3" ne sont pas modifiables.**

FR

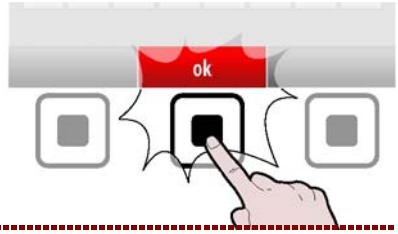
IDM C13961770_FR.f

MODALITÉS POUR « CUISSON MANUELLE »

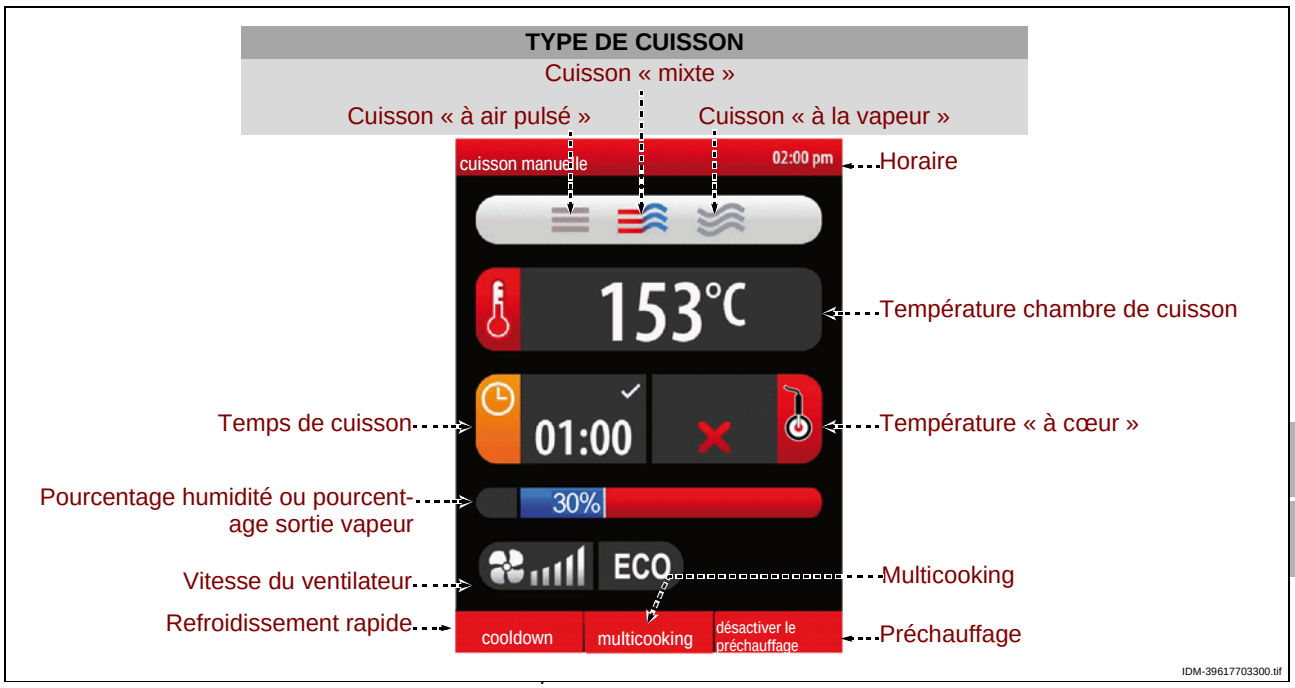
Procéder comme suit.

1 – Sélectionner la fonction « cuisson manuelle » avec la manette. >>>

2 – Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page.



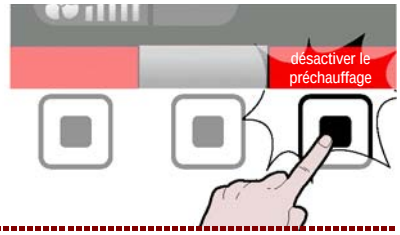
La page sert à l'introduction des données (type de cuisson, température, temps de cuisson, etc.) afin d'effectuer la cuisson en « mode manuel ».

Important

Le « temps de cuisson » et la « température à cœur » sont deux fonctions qui s'excluent réciproquement. Si, par exemple, on sélectionne le « temps de cuisson » puis la « température à cœur », la première fonction est annulée.

Avant de sélectionner le type de cuisson, évaluer s'il faut activer ou désactiver le préchauffage de la chambre de cuisson.

3 – Pour activer ou désactiver (« activer/désactiver le préchauffage ») la fonction de préchauffage de la chambre de cuisson, presser la touche. >>>
Selon le choix effectué, dans la zone « préchauffage » apparaît l'état de fonctionnement (« activer le préchauffage » ou « désactiver le préchauffage »).



FR

IDM C13961770_FR.f

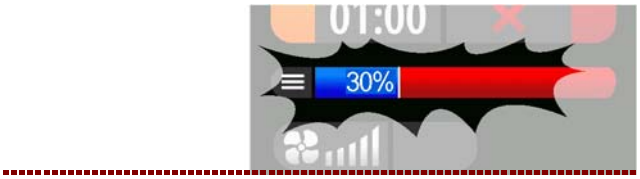
Type de cuisson

1 – Sélectionner la zone « type de cuisson » avec la manette. >>>

2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>

3 – Sélectionner le type de cuisson (mixte, à air pulsé, à vapeur) avec la manette. >>>

4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



– Si l'on sélectionne « cuisson mixte », dans la zone apparaît le pourcentage d'humidité à l'intérieur du four.
– Si l'on sélectionne « cuisson à air pulsé », dans la zone apparaît le pourcentage d'ouverture de la sortie vapeur.
– Si l'on sélectionne « cuisson à la vapeur », dans la zone apparaît 100% (non modifiable).

Température de cuisson

1 – Sélectionner la zone « température de cuisson » avec la manette. >>>

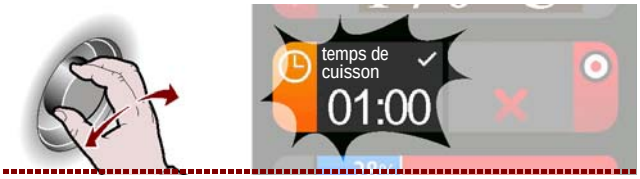
2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>

3 – Pour modifier la température de cuisson, tourner la manette jusqu'à afficher la valeur choisie. >>>

4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>

Temps de cuisson ou température à cœur

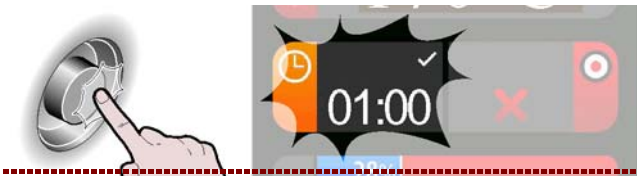
1 – Sélectionner une des zones , « temps de cuisson » ou « température à cœur », avec la manette. >>>



FR

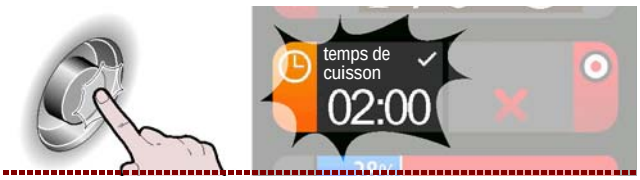
IDM C13961770_FR.f

2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>
Si l'on sélectionne la fonction « temps de cuisson » puis la « température à cœur », la première fonction est annulée ou vice versa.



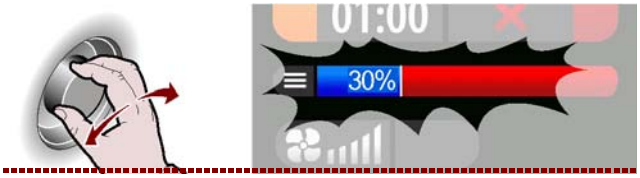
3 – Pour modifier la valeur mise en évidence (« temps de cuisson » ou « température à cœur »), tourner la manette jusqu'à ce que la valeur choisie s'affiche. >>>

4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>

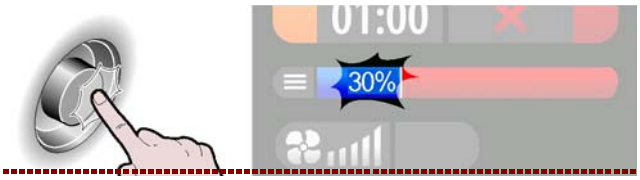


Pourcentage humidité ou sortie vapeur

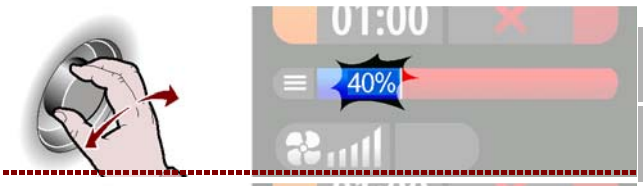
1 – Sélectionner la zone « pourcentage humidité » ou « pourcentage sortie vapeur » avec la manette. >>>



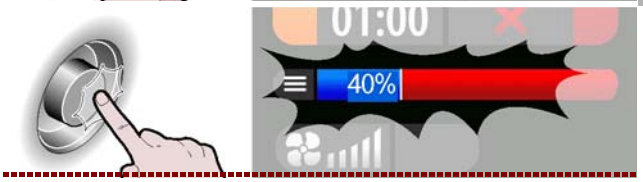
2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>



3 – Pour modifier la valeur mise en évidence (« pourcentage humidité » ou « pourcentage sortie vapeur »), tourner la manette jusqu'à ce que la valeur choisie s'affiche. >>>

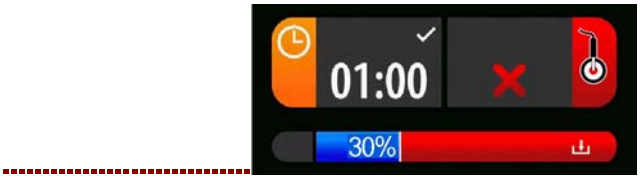


4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>



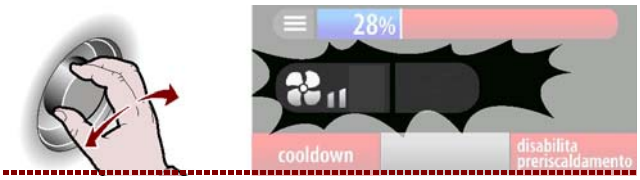
Dans le cas de l'utilisation d'un four équipé d'une vanne d'évacuation des graisses, outre le pourcentage d'humidité, il est également possible d'activer/désactiver la collecte des graisses à l'aide du bouton prévu à cet effet. >>>

Sur l'afficheur apparaît >>>

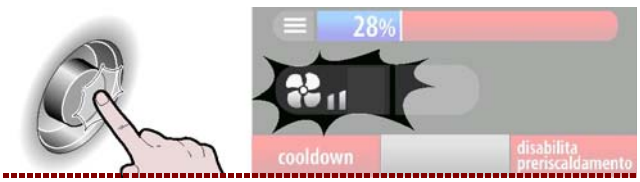


Vitesse du ventilateur

1 – Sélectionner la zone « vitesse du ventilateur » avec la manette. >>>

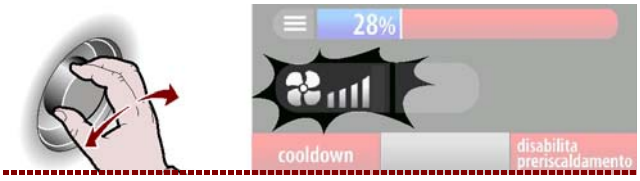


2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>

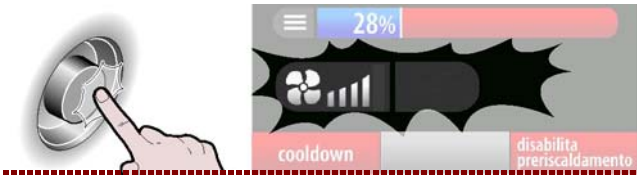


IDM C13961770_FR.f

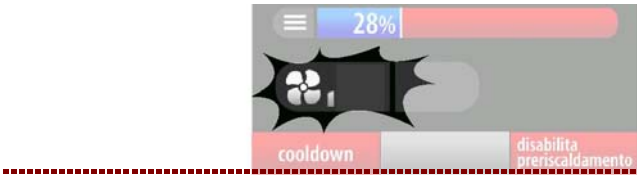
3 – Pou modifier la vitesse du ventilateur de refroidissement, tourner la manette pour augmenter ou diminuer le nombre de divisions de l'échelle graduée. >>>



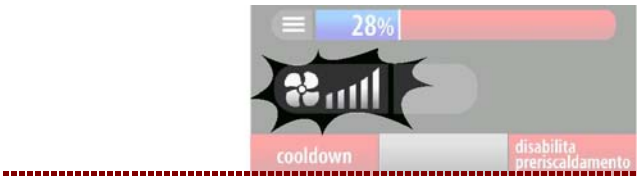
4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>



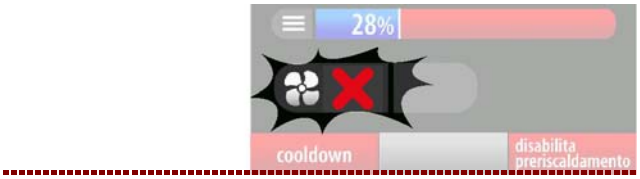
Le symbole indique que le ventilateur de refroidissement est programmé à la vitesse minimale. >>>



Le symbole indique que le ventilateur de refroidissement est programmé à la vitesse maximale. >>>

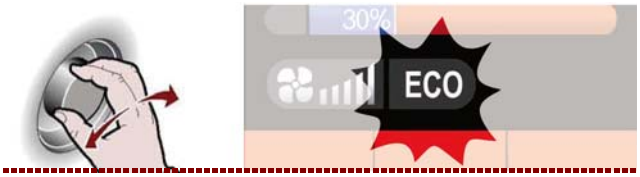


Le symbole indique que le ventilateur de refroidissement est programmé à intermittence (le ventilateur s'active et se désactive automatiquement. >>>

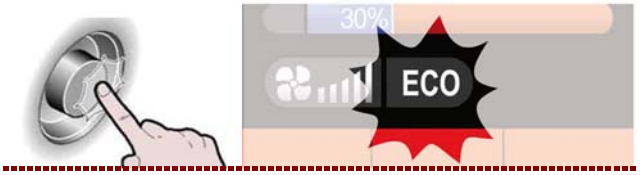


ECO

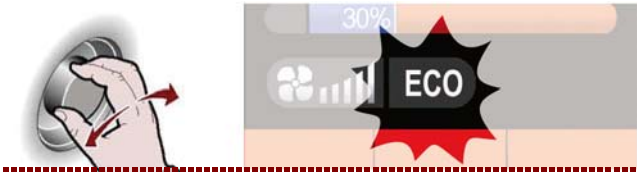
1 – Sélectionner la fonction "ECO" avec la manette. >>>



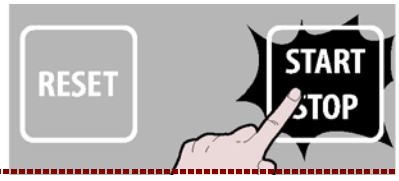
2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3 – Pour activer ou désactiver la fonction "ECO", tourner la manette (icône allumée avec une lumière verte). >>>
Cette fonction permet d'économiser de l'énergie, mais uniquement pour des charges réduites.

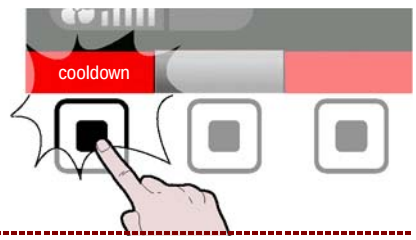


4 – Presser la touche pour faire partir le cycle de cuisson (Voir "Modalités de début et de fin du « cycle de cuisson »"). >>>
Lorsque le cycle de cuisson programmé est terminé, pour passer à un autre type de cuisson à une température plus basse, suivre les instructions.



Cooldown

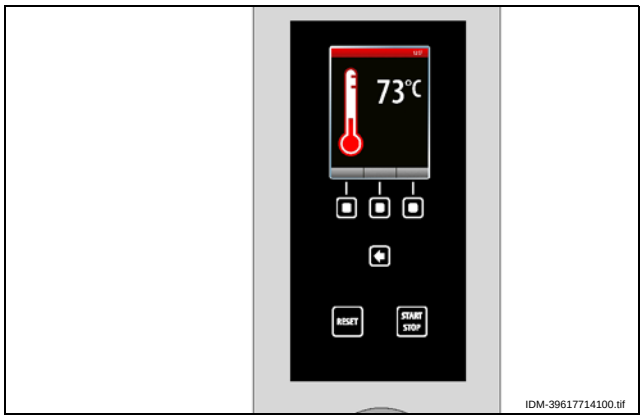
1 – Presser la touche. >>>



FR

IDM C13961770_FR.f

Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



2 – Sélectionner la température de refroidissement avec la manette. >>>

3 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>

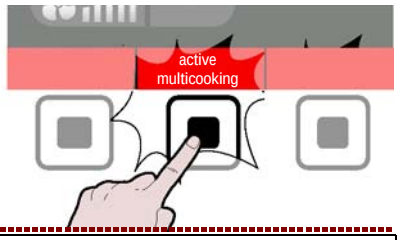
4 – Presser la touche pour effectuer le refroidissement rapide de l'appareil. >>>

Multicooking

Pendant chaque cycle de cuisson on peut activer ou désactiver la fonction "Multicooking".

1 – Pour activer ou désactiver "**active/désactive "Multicooking**") la fonction de "Multicooking" .appuyer la touche. >>>

En fonction du choix effectué, dans la zone "Multicooking" apparaît l'état de fonctionnement ("active Multicooking" ou désactive "Multicooking").



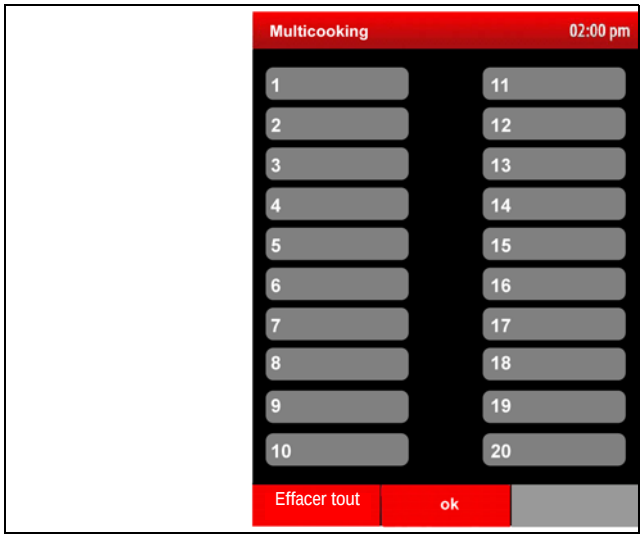
Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

IDM C13961770_FR.f

2 – Sélectionner la zone "Multicooking" avec la manette. >>

3 – Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>

Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



Remarque: Appuyer sur "Effacer tout" pour effacer tous les Timers.

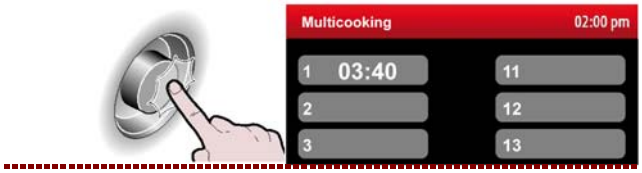
4 – Sélectionner l'un des timers avec la manette. >>

5 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

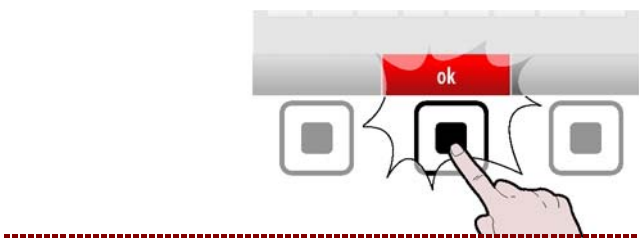
6 – Pour configurer le temps de cuisson, tourner la manette. >>>

7 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

Répéter l'opération du point 4 au point 7 pour configurer les autres timers.



8 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



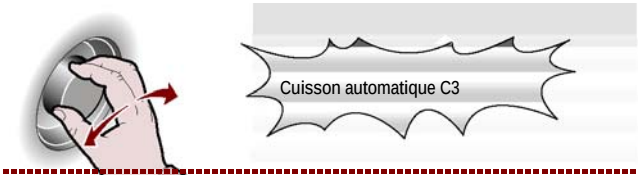
FR

IDM C13961770_FR.f

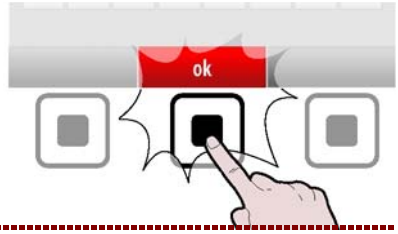
MODALITE POUR "CUISSON AUTOMATIQUE C3"

Procéder comme suit.

1 – Sélectionner la fonction "Cuisson automatique C3" avec manette. >>>

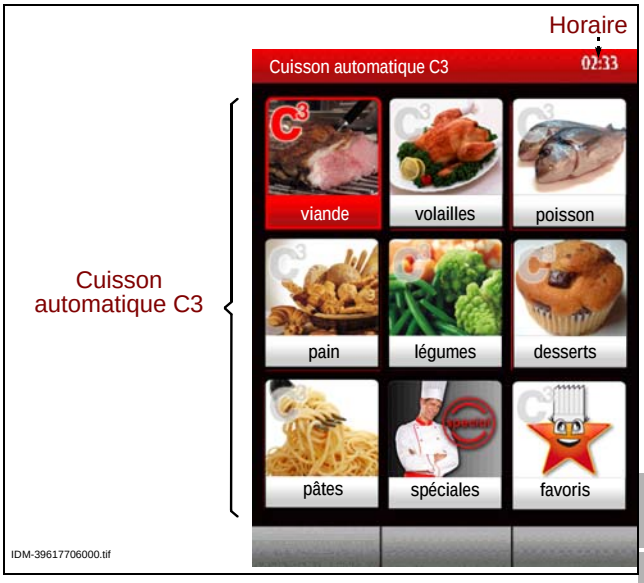


2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

La page sert pour sélectionner les programmes de cuisson préconfigurés pour les différents aliments.



3 – Sélectionner le type d'aliment avec la manette. >

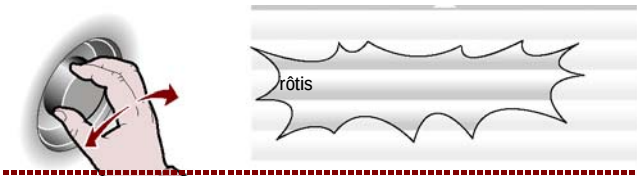
4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>

Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

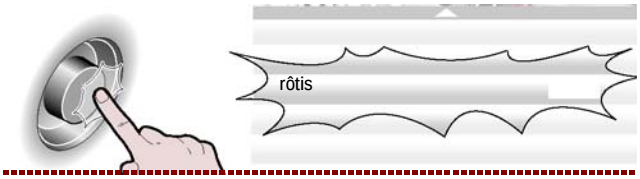
FR

IDM C13961770_FR.f

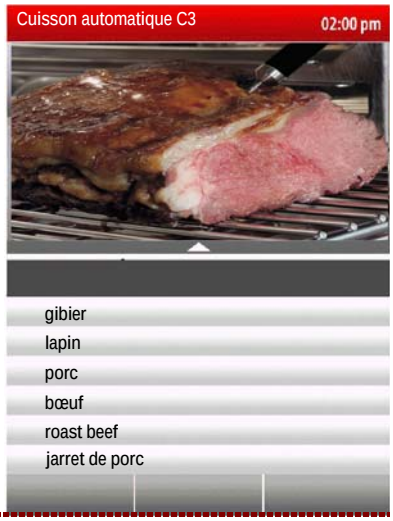
5 – Sélectionner le type de cuisson avec la manette. >>>



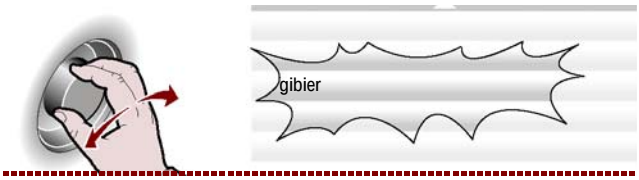
6 – Appuyer sur la manette pour confirmer le type de cuisson mis en évidence. >>>



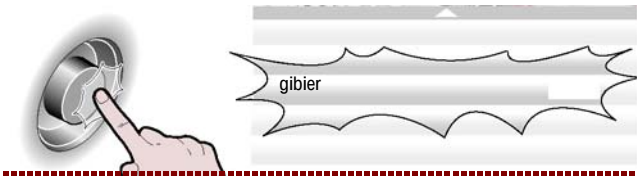
Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



7 – Sélectionner le nom du programme de cuisson avec la manette. >>>

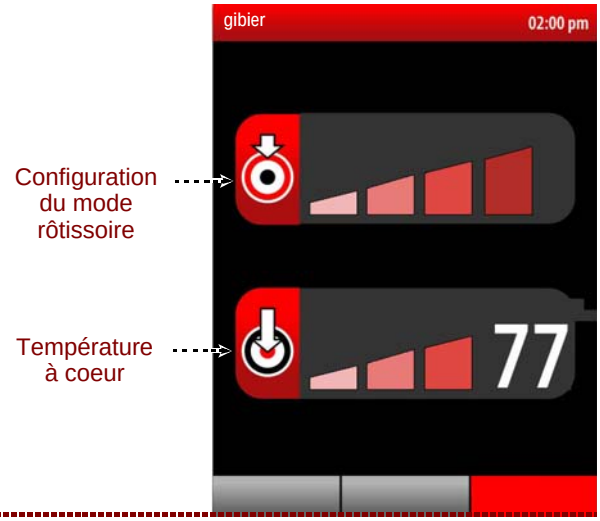


8 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

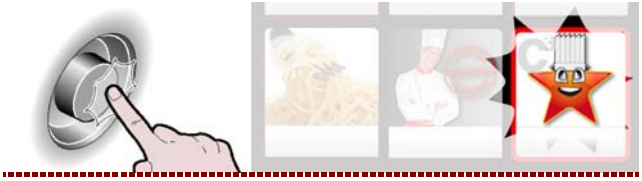
9 – A ce point on peut, au moyen de la manette, configurer certains paramètres propres du programme. >>>



Pour faire démarrer la cuisson programmée à un horaire préétabli, procéder de la manière indiquée à la page 28 (horaire de démarrage).

Pour la choisir comme cuisson préférée, appuyer sur le bouton "choisir comme préférence" et procéder comme indiqué page 10 (mode de saisie alphanumérique).

Il est possible de rappeler le programme enregistré en sélectionnant l'icône "Préférences" sur la page-écran "cuisson automatique C3". >>>



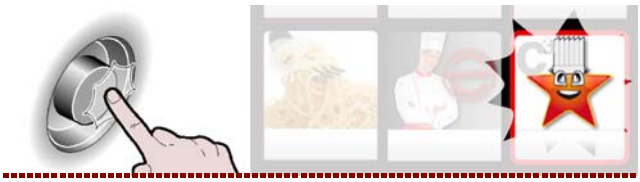
FR

IDM C13961770_FR.f

Il est possible d'effacer les programmes enregistrés comme "préférences" de la manière suivante:

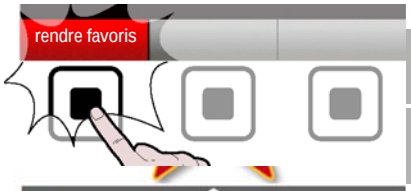
1 – Sélectionner l'icône "préférences" à l'aide de la manette. >>>

2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

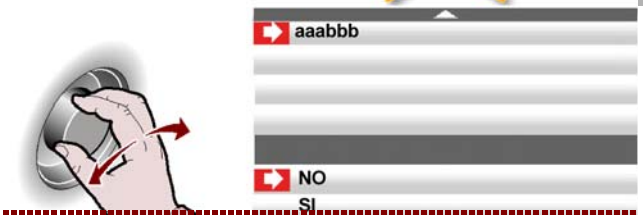


3 – Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

4 – Presser la touche. >>>



5 – Tourner la manette pour sélectionner le texte NO, puis appuyer pour confirmer. >>>



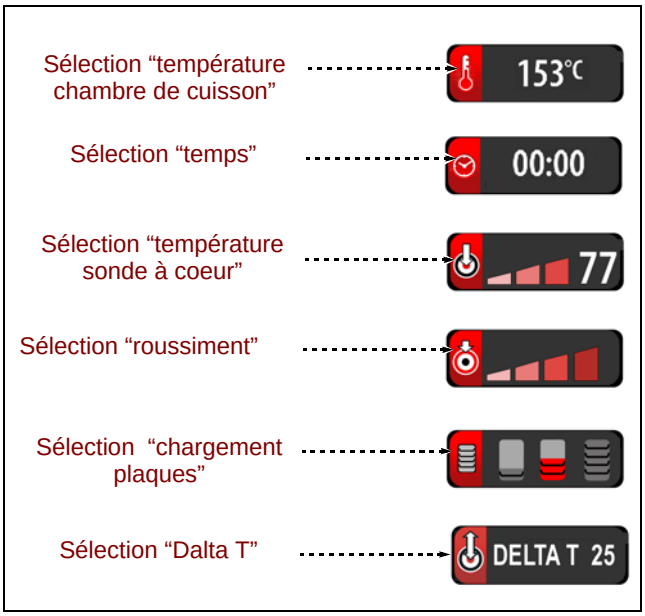
6 – Appuyer sur la touche pour faire partir le programme de cuisson. >>>

FR

IDM C13961770_FR.f

Important

Dans chaque programme des "Cuissons automatiques C3" on peut configurer des paramètres reportés dans le tableau ci-contre. **>>>**



Fumaison et Pasteurisation

Important

Ces programmes ont besoin de l'accessoire spécifique sur demande.

1 – Sélectionner le type de cuisson avec la manette. >>>

2 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>

3 – Appuyer sur la touche pour faire partir le programme de cuisson. >>>

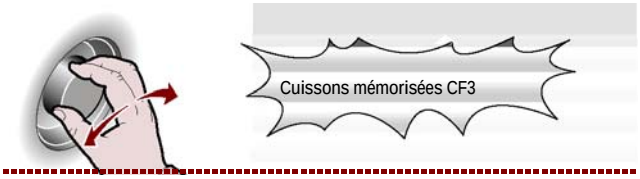
FR

IDM C13961770_FR.f

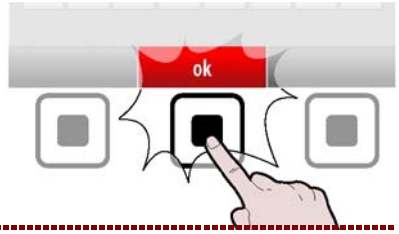
MODALITÉS POUR LA CUISSONS MÉMORISÉES CF3

Procéder comme suit.

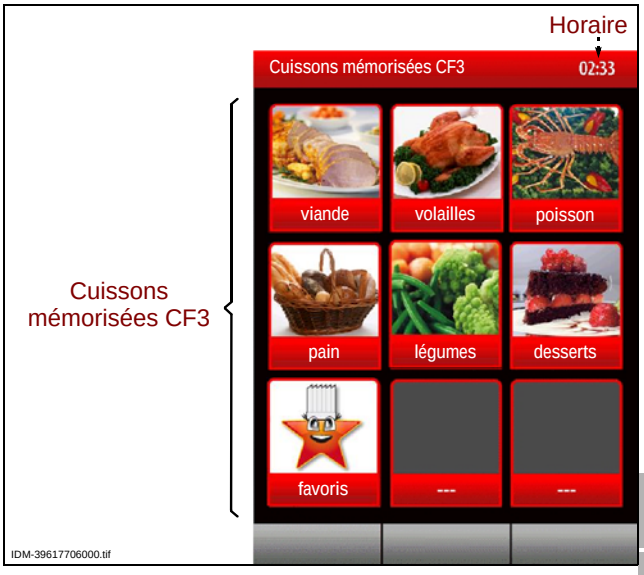
1 – Sélectionner la fonction « Cuissons mémorisées CF3 » avec la manette. >>>



2 – Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>



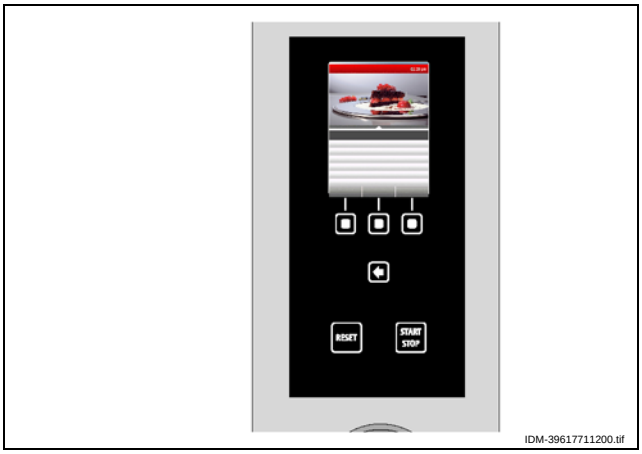
Sur l'afficheur apparaît la page. >>>
La page sert pour sélectionner, modifier ou programmer la cuisson des aliments.



3 – Sélectionner le type d'aliment avec la manette. >

4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le programme de cuisson mis en évidence. >>>

Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

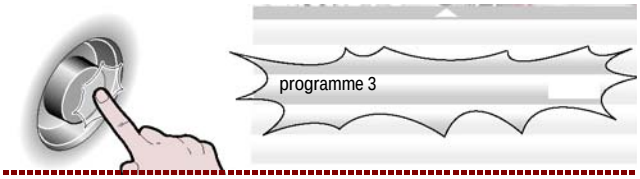


FR

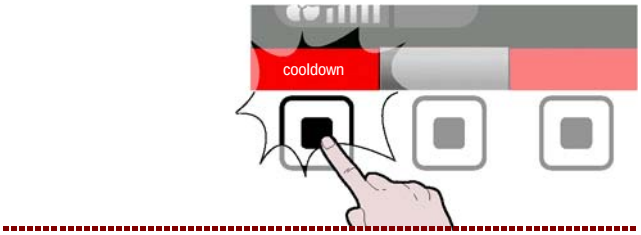
IDM C13961770_FR.f

5 – Sélectionner le nom du programme de cuisson avec la manette. >>>

6 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

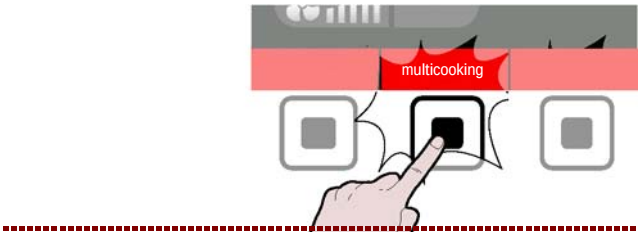


Pour démarrer le **“cooldown”** appuyer la touche et suivre les instructions déjà décrites à la page 20. >>>

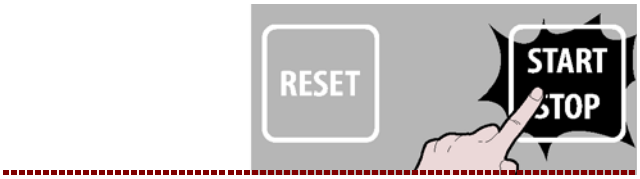


"Pour les programmes de cuisson en une phase, il est possible d'activer la fonction "multicooking".

Pour activer le **“Multicooking”** appuyer la touche et suivre les instructions déjà décrites à la page 21. >>>



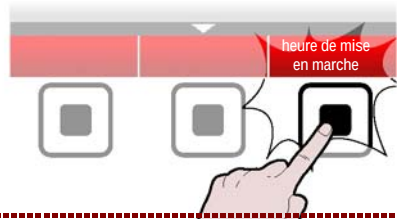
7 – Appuyer sur la touche pour faire partir le programme de cuisson. >>>



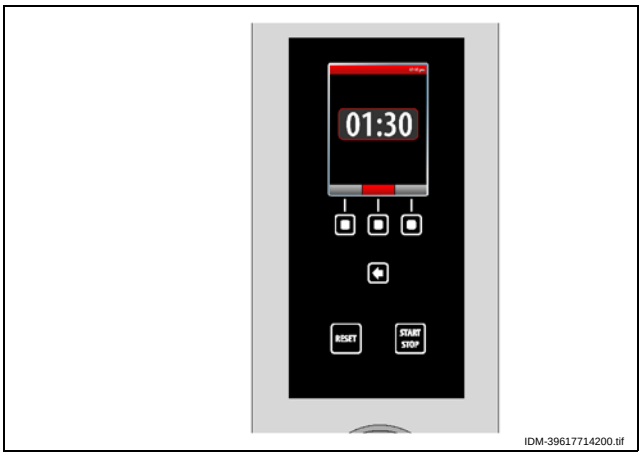
Heure de mise en marche

Pour faire partir la cuisson programmée à un horaire préfixé, suivre les instructions.

1 – Presser la touche. >>>



Sur l’afficheur apparaît la page avec l’horaire de début de cuisson. >>>



Pour modifier l’horaire affiché, suivre les instructions.

2 – Configurer le temps (heure) de démarrage de la cuisson avec la manette. >>>

FR

IDM_C13961770_FR.f

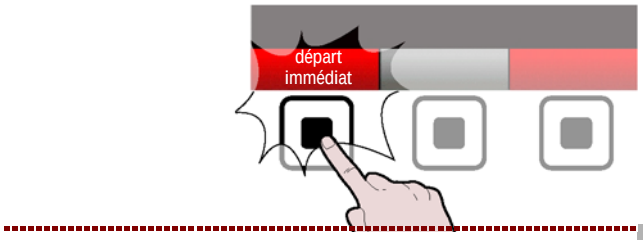
3 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>

4 – Configurer le temps (minutes) de démarrage de la cuisson avec la manette. >>>

5 – Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>

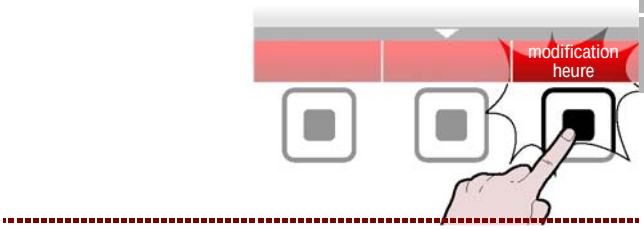
6 – Presser la touche pour faire partir la cuisson programmée à l'horaire sélectionné. >>>

7 – Pour faire partir immédiatement la cuisson programmée, presser la touche. >>>



En cours de cuisson, il est possible de modifier temporairement les paramètres d'un programme (voir "cuisson manuelle").

8 – Pour modifier l'heure de démarrage, appuyer sur le bouton et suivre les instructions des points 2 à 5. >>>

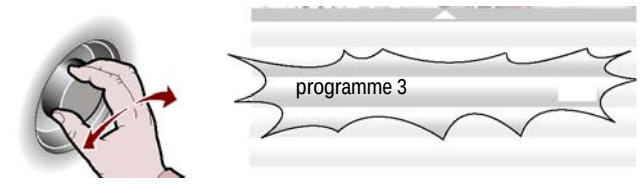


Delta T

1 – Sélectionner le type d'aliment avec la manette. >

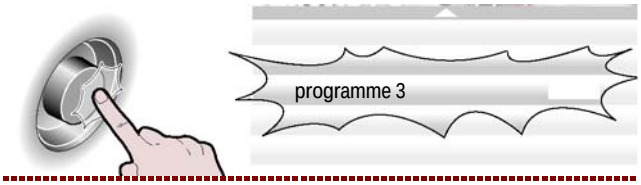
2 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>

3 – Sélectionner le nom du programme de cuisson avec la manette. >>>



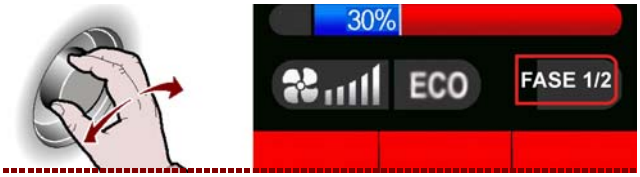
IDM C13961770_FR.f

4 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>

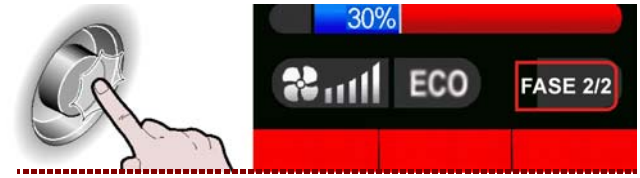


Sur l'afficheur apparaît la page >>>

5 – A l'aide de la manette, sélectionner une phase au cours de laquelle on souhaite activer la fonction "delta T". >>>



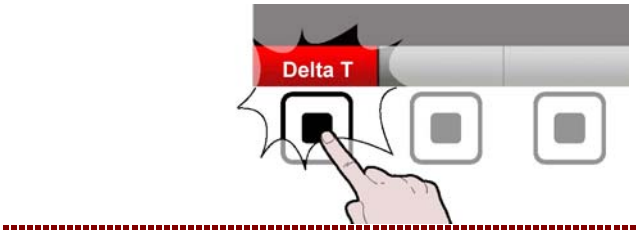
6 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



7 – Sélectionner la température à l'aide de la manette. >>>

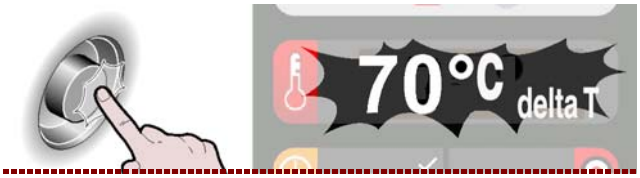
8 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>

9 – Appuyer sur le bouton "Delta T" pour activer le fonction. >>>



10 – Tourner la manette pour configurer le "Delta T". >>>

11 – Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



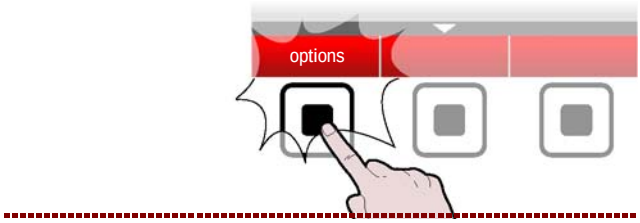
FR

IDM C13961770_FR.f

MODIFICATION DES CARACTÉRISTIQUES DES PROGRAMMES DE CUISSON

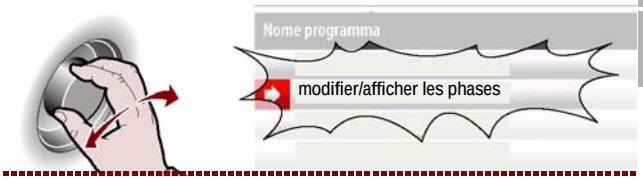
1 – Sélectionner le nom du programme de cuisson avec la manette. >>>

2 – Presser la touche. >>>

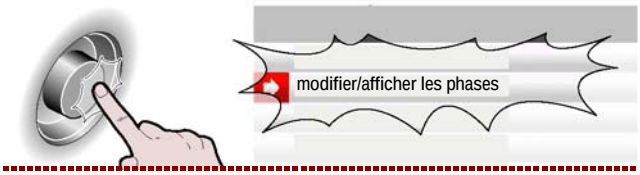


Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

3 – Sélectionner de la liste la fonction choisie avec la manette. >>>



4 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



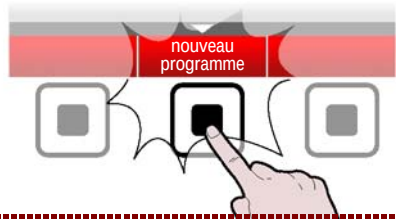
– **RENOMMER** : sert pour donner un nouveau nom au programme de cuisson sélectionné (voir page 10).
– **MODIFIER/AFFICHER LES PHASES** : sert pour afficher et/ou modifier les phases du programme de cuisson sélectionné (voir page 27).
– **COPIER** : sert pour effectuer le « copier-coller » du programme de cuisson sélectionné et le renommer (voir page 10).
– **ÉLIMINER** : sert pour éliminer le programme de cuisson sélectionné.
– **RENDRE FAVORIS** : sert pour « enregistrer » le programme de cuisson choisi dans la catégorie favoris.

On peut modifier, renommer, etc. les caractéristiques des programmes de cuisson mémorisés par le fabricant en sélectionnant à partir du "Menu principal "Configurations" et ensuite "Déblocage programme" (voir page 15).

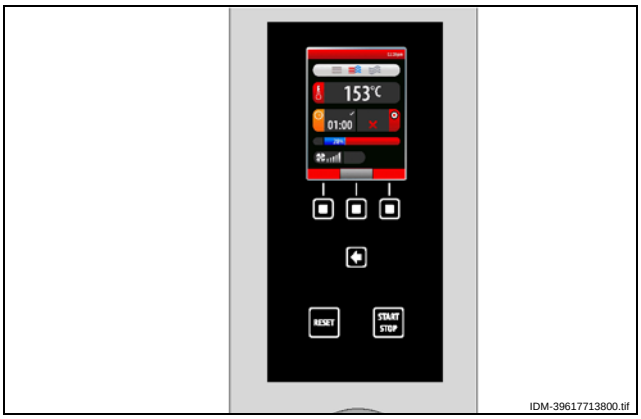
IDM C13961770_FR.f

CRÉATION D'UN « NOUVEAU PROGRAMME » DE CUISSON

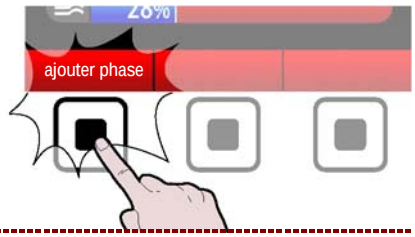
1 – Presser la touche. >>>
2 – Entrer le nom du nouveau programme de cuisson (voir page 10).



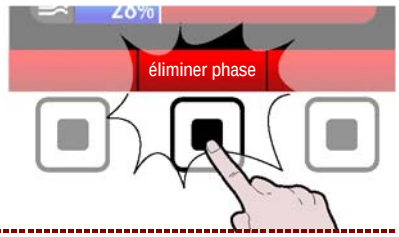
Sur l'afficheur apparaît la page. >>>
Entrer toutes les caractéristiques du nouveau programme de cuisson (type de cuisson, température, temps de cuisson, etc.) comme indiqué à la page 17.



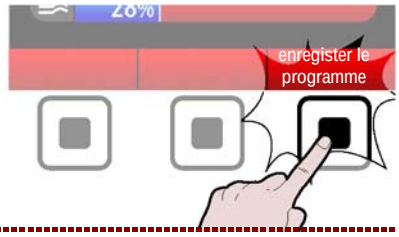
3 – Dans la création d'un nouveau programme, il peut s'avérer nécessaire d'effectuer la cuisson en plusieurs phases. Dans ce cas, presser la touche. >>>



4 – Sert il peut s'avérer nécessaire éliminer une ou plusieurs phases d'une cuisson. Dans ce cas, presser la touche. >>>



5 – Lorsque la programmation est terminée, presser la touche pour enregistrer le nouveau programme et retourner au menu principal. >>>



FR

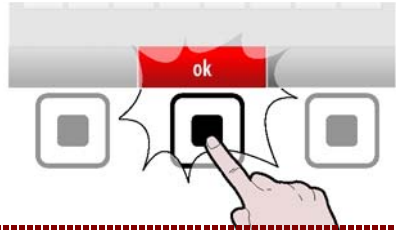
IDM C13961770_FR.f

MODALITE POUR “REGENERATION ET BANQUETING”

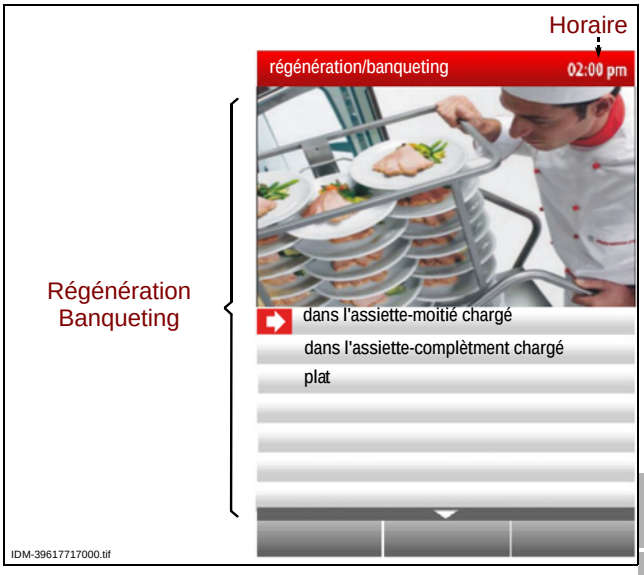
Procéder comme suit.

1 – Sélectionner la fonction "régénération/banqueting" avec la manette. >>>

2 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Sur l'écran apparaît la page où l'on peut exécuter toutes les fonctions décrites dans le paragraphe "cuisson mémorisée CF3" (voir page 27÷30).



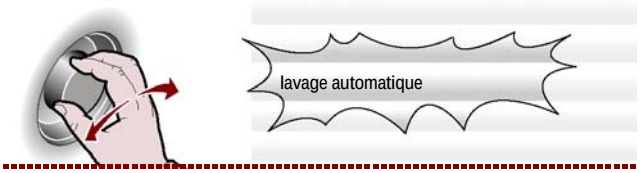
FR

IDM C13961770_FR.f

MODALITÉS POUR LE « LAVAGE AUTOMATIQUE »

Procéder comme suit.

1 – Sélectionner la fonction « lavage automatique » avec la manette. >>>



2 – Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>

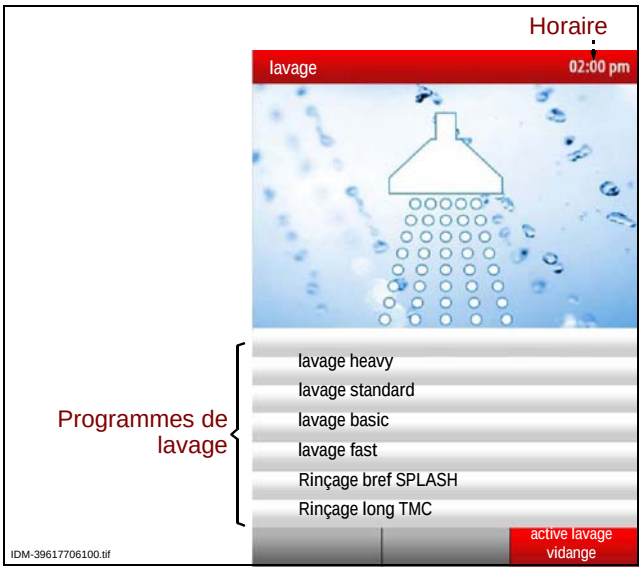
Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

La page sert pour sélectionner le type de programme pour le lavage de l'appareil.

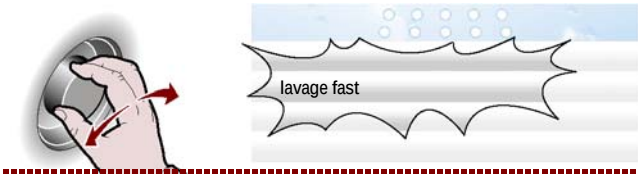
Important

A chaque changement de mode de cuisson, nettoyer soigneusement la chambre.

3 – Contrôler que les bidons des produits de nettoyage (détergent et stérilisant) contiennent au moins 1 litre chacun.



4 – Sélectionner le cycle de lavage choisi avec la manette. >>>



5 – Appuyer sur le bouton pour faire partir le cycle de nettoyage. >>>

FR

IDM C13961770_FR.f

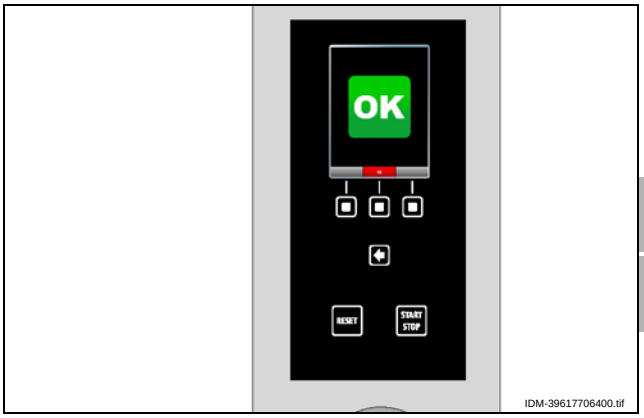
Tableau des programmes de lavage

Programmes	Description
Lavage heavy	Nettoyage conseillé pour éliminer les salissures très tenaces (par exemple : après la cuisson à air pulsé de viandes avec un contenu élevé de graisses, comme les poulets, les rôtis, etc..).
Lavage standard	Nettoyage conseillé pour éliminer les salissures tenaces (par exemple : après la cuisson à air pulsé de viande et/ou de poisson).
Lavage basic	Nettoyage conseillé pour enlever les résidus facilement éliminables (par exemple : après cuissons mixtes ou à air pulsé jusqu'à 150°C).
Lavage fast	Nettoyage conseillé pour éliminer de petites quantités de résidus (par exemple : après la cuisson à la vapeur).
Anticalcaire	Pour éliminer les dépôts de calcaire de la chambre de cuisson.
Rinçage bref splash et Rinçage long TMC	Pour rincer la chambre de cuisson sans l'utilisation de détergent.

Important

Seulement pour les programmes de lavage "Heavy clean" et "Standard Clean" on peut utiliser la fonction "active/désactive lavage vidange".

6 – La fin du cycle de lavage de l'appareil est indiqué par l'activation d'un signal sonore et par l'affichage, sur l'afficheur, de la page. >>>



7 – Appuyer sur le bouton pour interrompre l'alarme sonore. >>>

8 – En cas d'interruption d'un cycle de lavage (Alarme ou interruption volontaire au moyen du bouton START/STOP), l'alarme d'interruption s'affiche. >>>

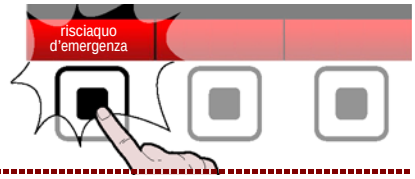
MANCANZA ACQUA!
Durante l'operazione il sistema lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit.Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum
CODICE ERRORE: E02
opzione 1
opzione 2
opzione 3

9 – Appuyer sur le bouton "RESET". >>>

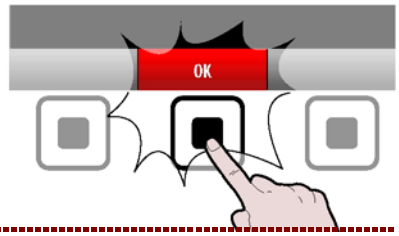
FR

IDM C13961770_FR.f

10 – Appuyer sur le bouton "rinçage d'urgence" et attendre la fin du lavage. >>>



11 – Presser la touche pour retourner à la page précédente. >>>



MODALITÉS DE DÉBUT ET DE FIN DU « CYCLE DE CUISSON »

Pour commencer un cycle de cuisson (en mode «manuel» ou «programmé»), suivre les instructions.
1 – Allumer l'appareil (voir page 8).
2 – Sélectionner le type de cuisson et introduire tous les paramètres nécessaires au fonctionnement correct (voir page 17).

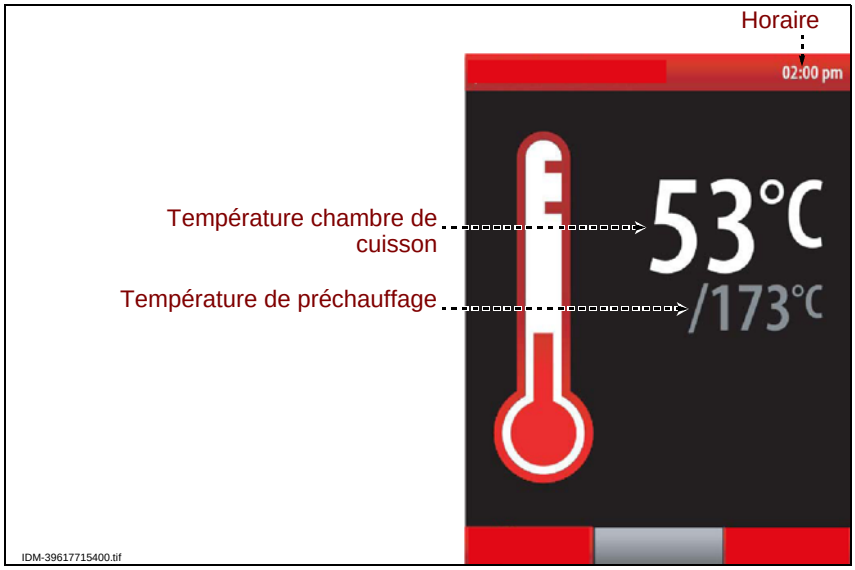
3 – Presser la touche.
4 – Enfourner les aliments dans la chambre de cuisson et fermer la porte pour commencer le cycle de cuisson.

Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

Important

Pendant toute la cuisson, la lumière interne de la chambre reste allumée pour permettre de surveiller les aliments.

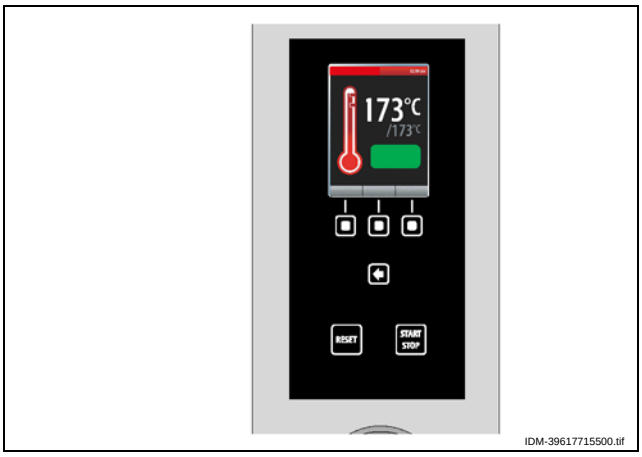
Si la page apparaît sur l'afficheur, la fonction de préchauffage est active. Avant d'enfourner les aliments dans la chambre de cuisson, attendre que le préchauffage soit terminé.



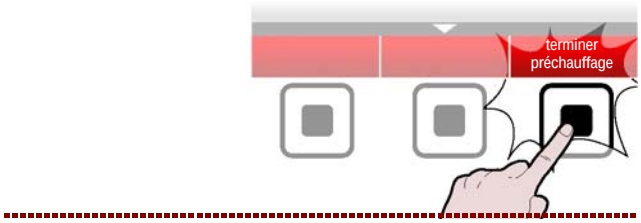
FR

IDM C13961770_FR.f

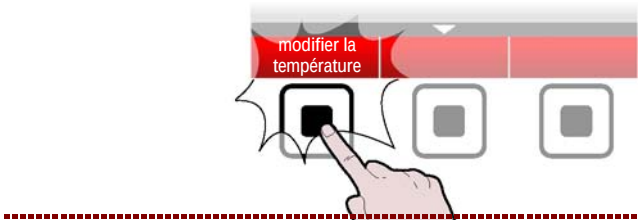
À la fin du préchauffage, sur l'afficheur apparaît la page. >>>



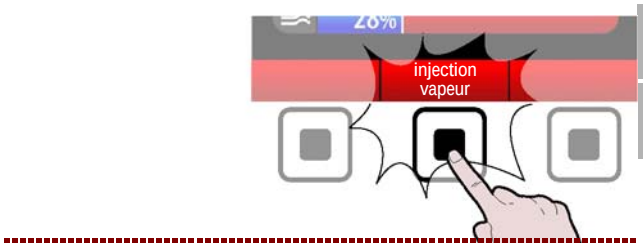
Si nécessaire, avancer la fin du préchauffage en pressant la touche. >>>



Pour modifier la température de préchauffage, presser la touche et procéder comme indiqué à la page. >>>



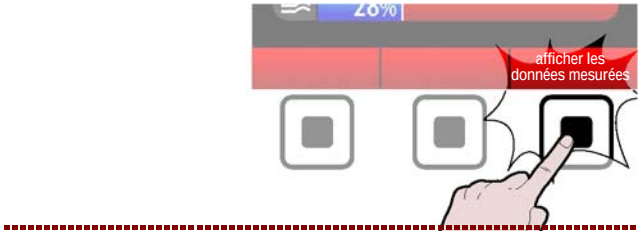
5 – Pour faire arriver la vapeur à l'intérieur de la chambre pendant la cuisson, presser la touche. >>>



6 – Pour afficher, pendant la cuisson, la température de la chambre et le temps sélectionné, presser la touche. >>>

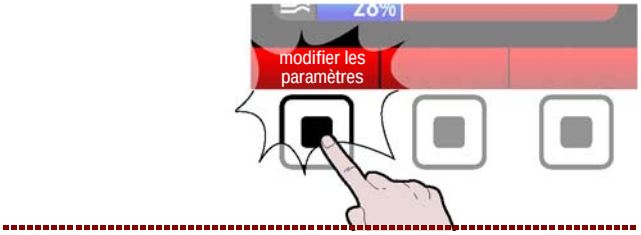
Cette fonction est activée uniquement si la fonction "Multicooking" n'est pas activée. Dans le cas contraire, les temps relatifs à la fonction "Multicooking" seront affichés.

Pour modifier, pendant la cuisson, les paramètres introduits (température, temps de cuisson, vitesse du ventilateur, etc.), suivre les instructions.



7 – Presser la touche. >>>

Pour modifier les paramètres de cuisson, procéder comme indiqué dans le paragraphe "Modalités pour « cuisson manuelle »".



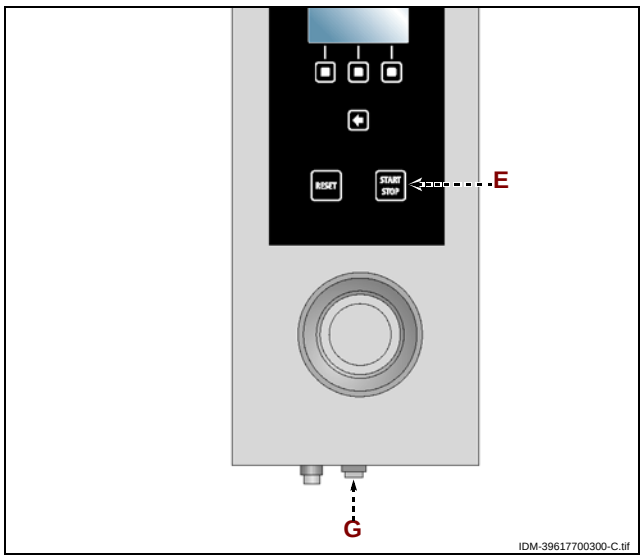
Il est possible de modifier le mode de cuisson, la température dans la chambre de cuisson et le temps/température à cœur de manière rapide, en utilisant la manette.

FR

IDM C13961770_FR.f

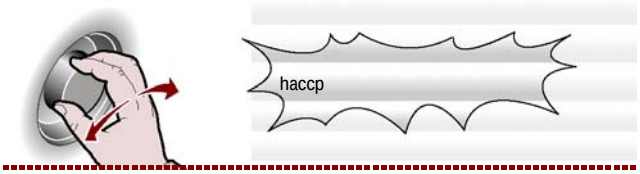
Pendant la cuisson, à l'exception des cuissons mémorisées C3:
– une fois et tourner la manette pour modifier la température de la chambre de cuisson; appuyer sur la manette pour confirmer la modification.
– deux fois et tourner la manette pour modifier le temps de cuisson ou la température à cœur; appuyer sur la manette pour confirmer la modification
– trois fois et tourner la manette pour modifier le mode de cuisson (convection, vapeur ou mixte); appuyer sur la manette pour confirmer la modification.

Le cycle de cuisson s'arrête automatiquement lorsque le temps programmé est écoulé ou lorsque la « sonde à cœur » relève la température sélectionnée. À l'arrêt du cycle, le signal sonore s'active et la lumière de la chambre de cuisson s'éteint.
Pour arrêter le cycle de cuisson avant l'heure choisie, presser la touche **(E)** ou ouvrir la porte. L'appareil continue à être alimenté électriquement. Si l'on veut interrompre l'alimentation électrique, presser la touche **(G)**.

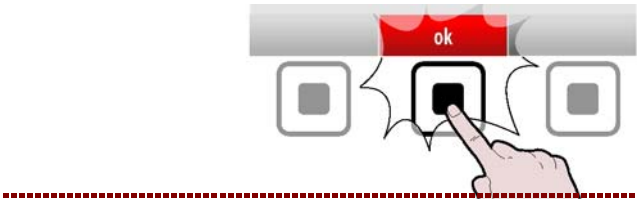


HACCP

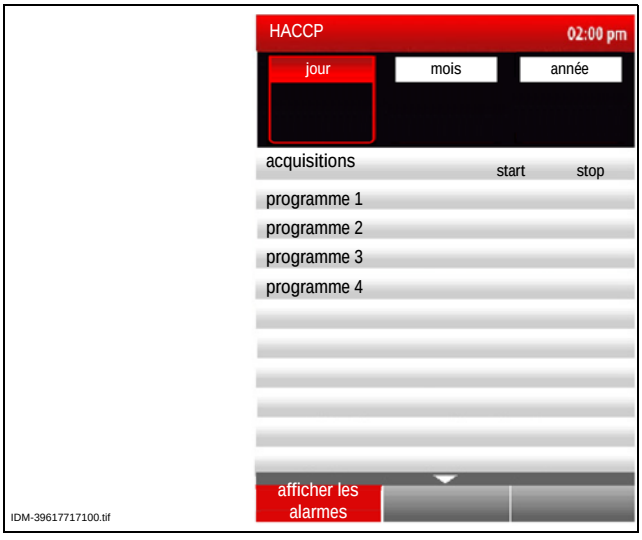
Procéder comme suit.
1 – Sélectionner la fonction "HACCP" avec la manette. >>>



2 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>
La page sert pour visualiser les données de cuisson mesurées et les alarmes intervenues.



FR

IDM C13961770_FR.f

3 – Appuyer sur la manette pour modifier le jour (mois ou année). >>>

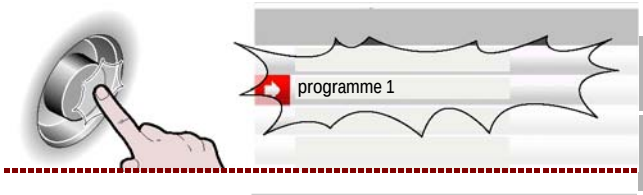
4 – Tourner la manette pour configurer le jour (mois ou année). >>>

5 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

6 – Tourner la manette pour sélectionner "Acquisitions". >>>

7 – Appuyer sur la manette pour accéder aux cuissons. >>>

8 – Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



9 – Presser la touche pour retourner à la page précédente. >>>

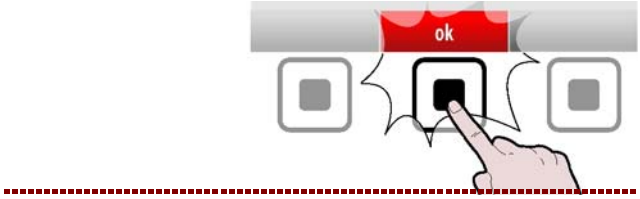
10 – Appuyer la touche pour visualiser les alarmes intervenues pendant les cuissons. >>>

MODALITE POUR "RECEVOIR/TRANSMETTRE LES DONNÉES"

Procéder comme suit.

1 – Sélectionner la fonction "recevoir/transmettre les données" avec la manette. >>>

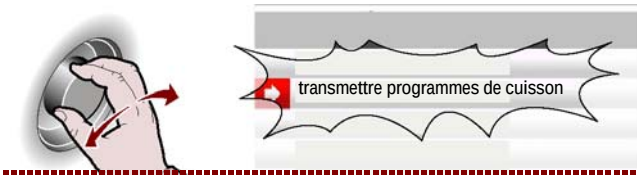
2 – Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



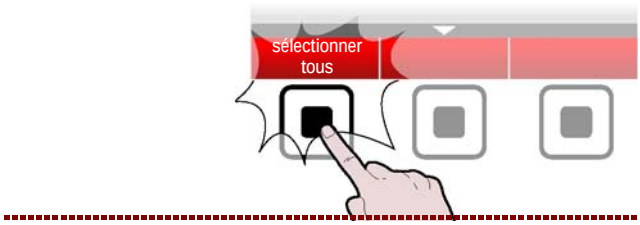
IDM C13961770_FR.f

Sur l'afficheur apparaît la page. >>>
La page sert pour décharger les données de cuisson ou les programmes de régénération du four à une unité de mémoire externe ou bien pour charger les données de cuisson à partir d'une unité de mémoire externe au four.

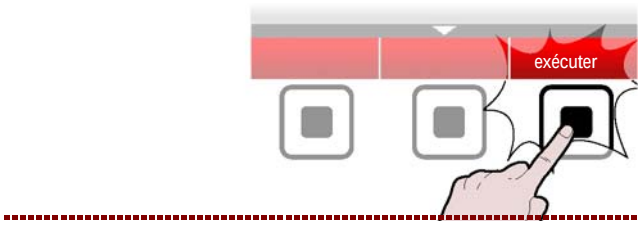
3 – Sélectionner de la liste la fonction choisie avec la manette. >>>



Appuyer la touche pour sélectionner tous les programmes de cuisson à charger et/ou à décharger.
>>>
En alternative sélectionner les chacun des programmes à charger/décharger.
Les programmes sélectionnés seront mis en évidence avec le symbole. (☆).



Appuyer la touche pour faire démarrer l'opération.
>>>
Selon la quantité de données à transmettre/recevoir, l'opération peut prendre plusieurs minutes.



INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.
1 – Fermer le robinet d'alimentation de l'eau.
2 – Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
3 – Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes
4 – Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
5 – Exécuter toutes les opérations d'entretien.
6 – Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

FR

IDM C13961770_FR.f

ENTRETIEN 5

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.

Attention

Avant chaque entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les travailleurs et le personnel se trouvant à proximité. En particulier, fermer le robinet d'arrivée d'eau, désactiver l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui, s'ils étaient activés, provoqueraient des conditions de danger inattendu qui pourraient porter atteinte à la sécurité et à la santé des personnes présentes.

Après chaque utilisation et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:
– La cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée (voir page 43)
– La chambre de cuisson (voir page 42)
– L'appareil et ce qui l'entoure (voir page 41)

Annuellement faire exécuter, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:
– Nettoyage du filtre d'entrée de l'eau (voir page 48)
– Nettoyage des tuyauteries d'évacuation (voir page 48)

RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

Tableau des produits pour le nettoyage

Description	*Produits*
Pour laver et rincer	Eau potable à température ambiante
Pour nettoyer et sécher	Chiffon non abrasif et qui ne laisse aucun résidu
Produits détergents conseillés	Détergents à base de: potasse caustique max i à 5%, soude caustique à 5%
Produits pour éliminer les mauvaises odeurs	Brillanteur à base de: acide citrique, acide acétique

Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage, fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé.

Attention

Lorsqu'on utilise des détergents, il est obligatoire de porter des gants en caoutchouc, un masque de protection respiratoire et des lunettes de protection conformément aux normes de sécurité en vigueur.

1 – Faire très attention pour la manipulation de produits détergents.
2 – Ne vaporiser que de petites quantités de détergent.
3 – Ne pas vaporiser le détergent sur des surfaces trop chaudes.
4 – Ne pas vaporiser le détergent sur des personnes ou des animaux.
5 – Suivre les indications reportées sur l'emballage et sur la fiche technique du détergent.
6 – De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.

Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

FR

IDM C13961770_FR.f

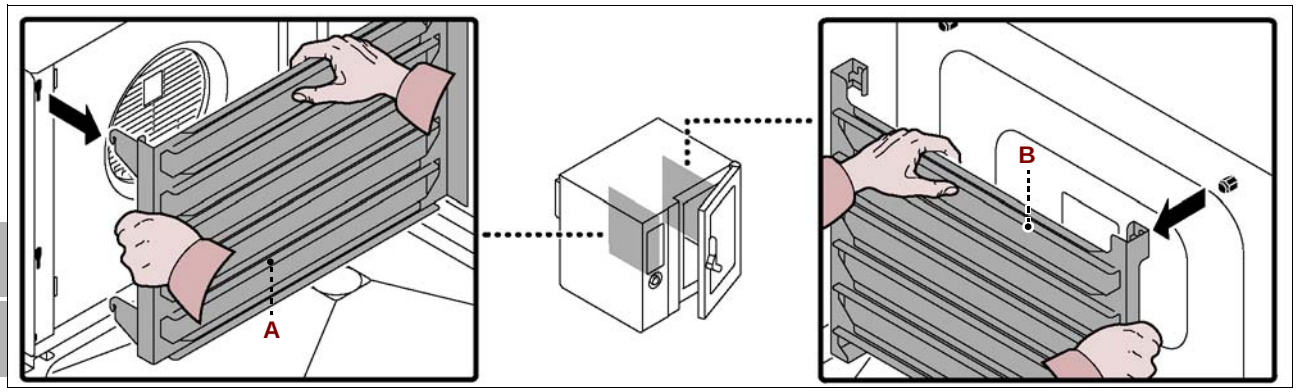
7 – De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
8 – Ne pas utiliser de jets d'eau en pression.
9 – De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.
10 – De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
11 – De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON (ENCEINTE) ET SONDE DE L'HUMIDITÉ

Pour cette opération, procéder comme suit.
1 – Laisser refroidir la chambre de cuisson jusqu'à une température d'environ 60°C.

Attention

A chaque changement de mode de cuisson, nettoyer soigneusement la chambre. Pour le nettoyage et pour éliminer les mauvaises odeurs, utiliser les produits indiqués dans le tableau "Produits pour le nettoyage".
Ne pas diriger de jets d'eau froide sur le dispositif d'éclairage et sur le verre de la porte lorsque la température de la chambre dépasse 150°C.



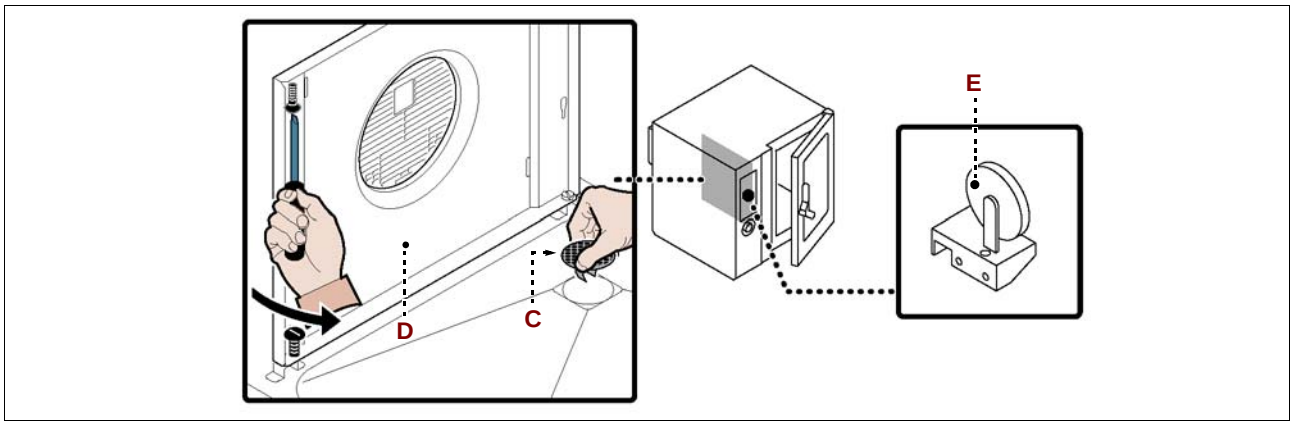
2 – Extraire de l'intérieur du four les échelles porte-plats **(A-B)** et les nettoyer soigneusement.
3 – Extraire et nettoyer la grille filtre **(C)**.
4 – Dévisser les vis pour ouvrir le panneau déflecteur **(D)**.
5 – Mouiller avec de l'eau tiède (potable) toutes les parties internes de la chambre de cuisson (parois, échangeur, turbine et sonde de relevé de l'humidité).
Pour mouiller les parties internes de la chambre de cuisson, il est conseillé d'utiliser la « douchette de nettoyage ».
6 – Vaporiser le détergent pour usage alimentaire et le laisser agir pendant 10÷15 min, sur toutes les parties internes de la chambre de cuisson (parois, échangeur, turbine et sonde de relevé de l'humidité).
Pour vaporiser le détergent sur les parties internes de la chambre de cuisson, il est conseillé d'utiliser le « nébuliseur ».
7 – Rincer avec de l'eau tiède (potable) et essuyer les surfaces de la chambre de cuisson.
8 – Vaporiser et laisser agir pendant quelques minutes le brillanteur.
9 – Rincer avec de l'eau tiède (potable) et essuyer les surfaces de la chambre de cuisson.
10 – Revisser les vis pour fermer le panneau déflecteur **(D)**.
11 – Remonter les échelles porte-plats **(A-B)** et la grille filtre **(C)**.

Attention

À la fin des opérations de nettoyage, effectuer un cycle de cuisson à vide pendant 15 min en mode « Vapeur » et pendant 15 autres min en mode « Convection » à la température de 150°C avant de réutiliser l'appareil.
Si le four est inutilisé pendant de brèves périodes, laisser la porte de la chambre de cuisson ouverte pour éviter la formation de vapeur d'eau condensée.

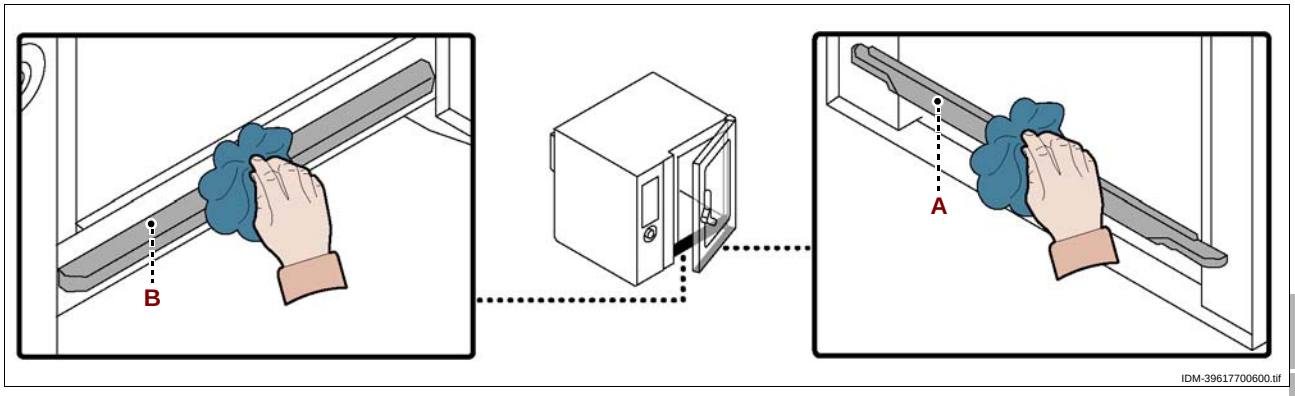
FR

IDM C13961770_FR.f



NETTOYAGE DU CANAL ET DE LA CUVE DE RÉCUPÉRATION DE LA VAPEUR D'EAU CONDENSÉE

Pour cette opération, procéder comme suit.
1 – Nettoyer et vider la rigole de récupération de la vapeur d'eau condensée.
2 – Nettoyer la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée **(B)** et vérifier que le trou et le conduit d'évacuation ne soient pas obstrués.



PANNES 6

DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé.
Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.
Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Inconvénient	*Cause*	*Solution*
L'appareil ne s'allume pas	Fusible sauté	Remplacer le fusible (voir page 53)
	Intervention d'un dispositif de sécurité ou de sauvegarde (thermostat de sécurité ou relais thermique)	Appuyer sur la touche de remise à zéro du dispositif
	Carte électronique endommagée	Contacter le service assistance
Le cycle de cuisson ne démarre pas ou s'arrête à l'improviste	Carte électronique du tableau de commandes endommagée	Contacter le service assistance
	Alarme activée	Consulter le tableau "Signalisation des alarmes"

FR

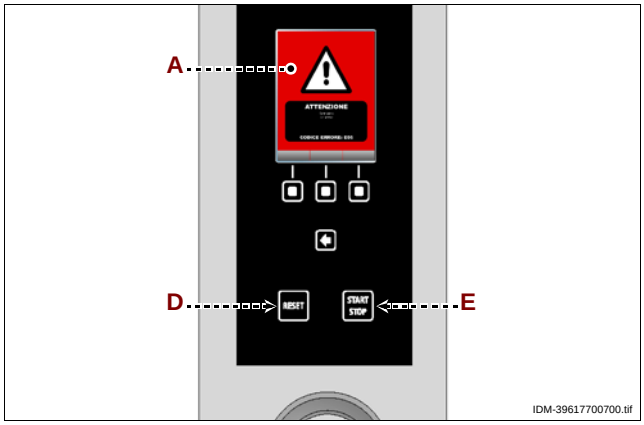
IDM C139617770_FR.f

TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

Si le problème ou l'inconvénient relevé ne fait pas partie des pannes reportées dans le tableau, consulter le tableau "Signalisation des alarmes" reporté ci-dessous.
Les informations ci-dessous ont pour but d'identifier les signaux d'alarme qui apparaissent sur les afficheurs **(A)**.

Important

Appuyer sur la touche (D) pour remettre à zéro l'alarme.



Alarme	*Inconvénient*	*Solution*	*Remarques*
H2O	Il manque de l'eau dans la chambre ou la pression est insuffisante	Vérifier la présence d'eau dans le réseau ou régler la pression (voir page 52), si le problème persiste, avertir le service assistance.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé
H2O.	Il manque de l'eau à l'évacuation ou la pression est insuffisante	Vérifier la présence d'eau dans le réseau ou régler la pression (voir page 52), si le problème persiste, avertir le service assistance.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur
OPE	Demande d'ouverture ou de fermeture de la porte du four	Ouvrir ou fermer la porte du four Informer le service assistance si ce message ne disparaît pas	Le cycle de cuisson ne part pas tant que l'opération demandée n'est pas exécutée
CLE	Indique qu'il faut nettoyer	Effectuer un programme de lavage automatique	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E01	La sonde de la chambre de cuisson est en avarie ou n'est pas raccordée correctement	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E02	La sonde à cœur est en panne ou mal connectée	Vérifier la position de la sonde à coeur ou avertir le service assistance en cas d'avarie	Il n'est pas possible d'effectuer les cycles de cuisson avec la sonde à coeur
E03	La sonde évacuation des vapeurs est en avarie	Avertir le service assistance	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur
E04	La soupape motorisée n'est pas positionnée correctement	Répéter l'allumage du four et si le problème persiste avertir le service assistance	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur
E05	Sonde thermostat de sécurité en panne	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson

FR

IDM C13961770_FR.f

Alarme	Inconvénient	Solution	Remarques
E06	Intervention protections thermiques	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E08	La sonde sous vide (accessoire en option) est en avarie ou mal raccordée.	Presser le bouton « Reset ».	Enlever et remettre la sonde sous vide avant de commencer le cycle de cuisson. Si nécessaire, appeler le service assistance
E10	Excès de température à l'intérieur du boîtier des composants électriques	Le four résout le problème de façon autonome	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E11 **E13** **E14**	La carte électronique est en panne	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E19	La sonde humidité est en avarie ou le branchement n'est pas correct	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E20	Erreur de configuration	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E21	Le cycle de nettoyge s'est interrompu par manque de détergent	Contrôler la position du tuyau et le niveau de détergent dans le récipient ; si nécessaire, ajouter du détergent et faire repartir le cycle de nettoyage	Si nécessaire, appeler le service assistance
E22	Le cycle de nettoyage s'est interrompu par manque de stérilisant	Contrôler la position du tuyau et le niveau de stérilisant dans le récipient; si nécessaire, ajouter du stérilisant et faire repartir le cycle de nettoyage	Si nécessaire, appeler le service assistance
E23	Le cycle de lavage s'est interrompu pendant la phase finale de stérilisation	Presser le bouton « reset » et rincer manuellement et soigneusement la chambre de cuisson	Si nécessaire, appeler le service assistance
E24 **E26**	Avarie du système de lavage automatique	Contrôler qu'il n'y ait pas de résidus de détergents à l'intérieur de la chambre de cuisson	Si nécessaire, appeler le service assistance Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E25	Procédure de remplissage de l'installation non terminée	Contrôler la position du tuyau et du niveau de désinfectant dans le récipient; si nécessaire, le remplir et redémarrer la procédure de lavage automatique	Si nécessaire, appeler le service assistance

FR

IDM C13961770_FR.f

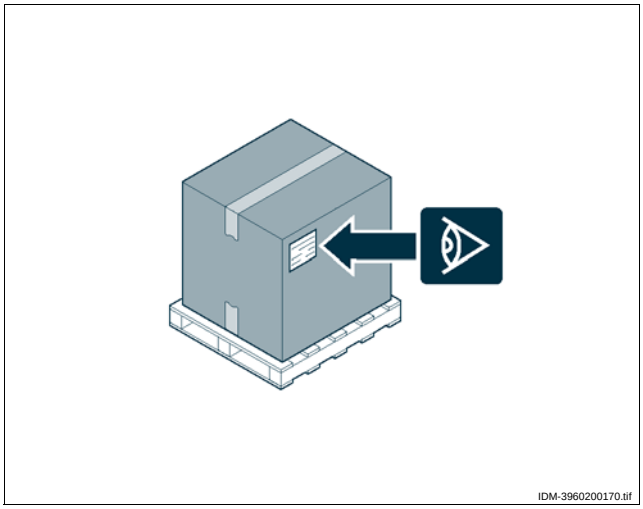
RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation. Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un « plan de sécurité » pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

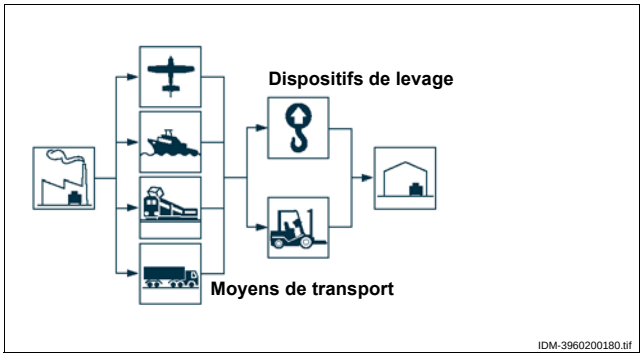
EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté.
Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.
Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.
Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.
Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.


IDM-3960200170.tif

TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents.
Le schéma représente les solutions les plus courantes.
Pendant le transport, afin d'éviter des déplacement intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.



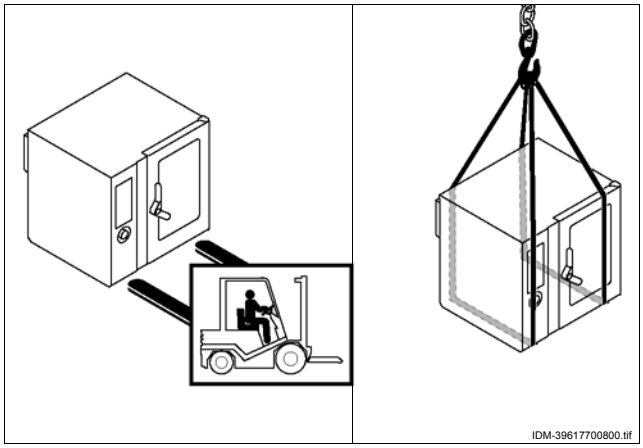
IDM-3960200180.tif

MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée. Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

Important

Pour l'introduction du dispositif de levage, faire attention aux tuyaux d'alimentation et d'évacuation.


IDM-39617700800.tif

IDM C13961770_FR.f

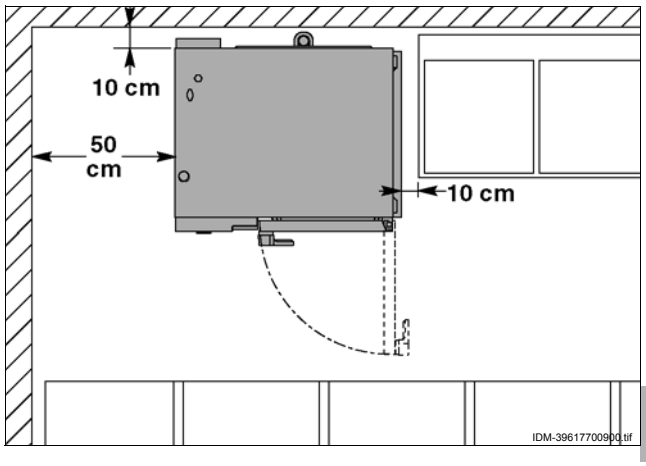
MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un « plan de sécurité » pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.
La zone d'installation doit être équipée de tous les branchements et raccordements d'alimentation, ventilation, aspiration et d'évacuation des résidus de production, elle doit être bien éclairée et avoir toutes les conditions requises hygiéniques et sanitaires conformes aux lois en vigueur, pour éviter que les aliments soient contaminés.
Si nécessaire, localiser la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.
Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.

Important

Installer l'appareil sur une embase, (disponible sur demande) et le positionner comme indiqué sur la figure.

Si le four est installé au milieu de la cuisine il faut laisser un espace de au moins 50 cm entre la partie derrière et les autres appareillage.

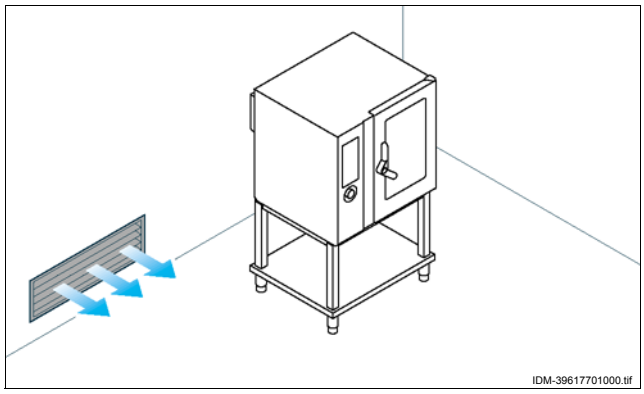


Important

Ne pas installer l'appareil près de murs inflammables.

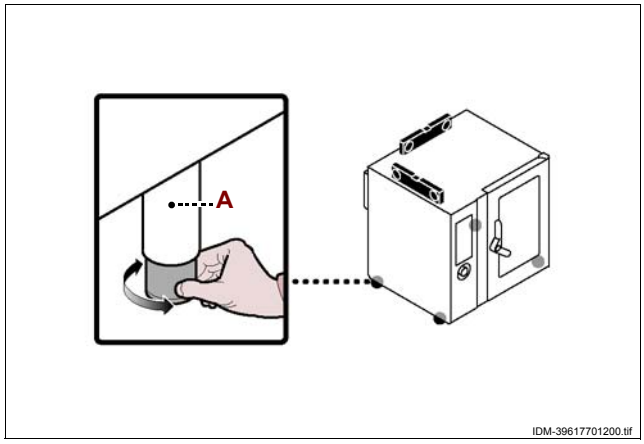
VENTILATION DE LA PIÈCE

Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.
Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.



MISE À NIVEAU

Agir sur les pieds d'appui **(A)** pour mettre de niveau l'appareil.



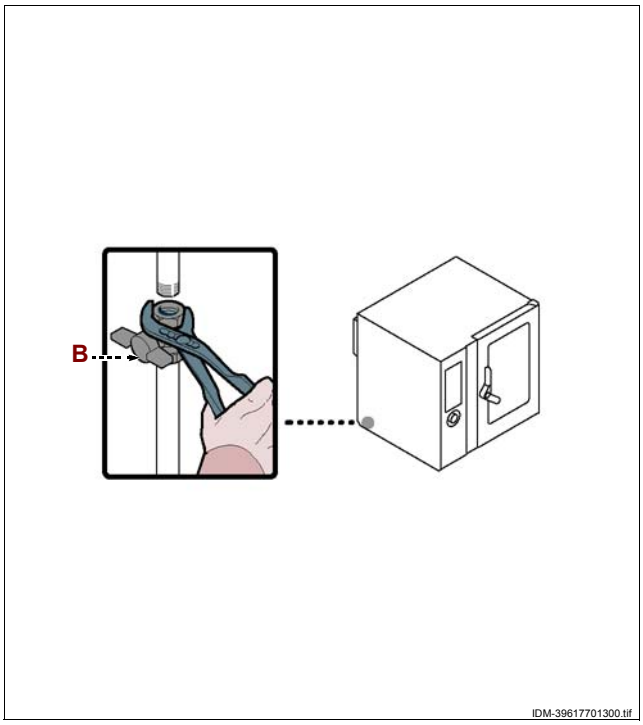
RACCORDEMENT DE L'EAU

Attention

Effectuer le raccordement conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

Branchement alimentation de l'eau

Raccorder le tuyau de réseau avec celui de raccord à l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt **(B)**, pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation de l'eau.



Important

Le robinet (B), qui n'est pas fourni avec l'appareil, doit être installé dans une position facilement accessible ; on doit voir immédiatement son état (ouvert ou fermé).

Attention

L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable dont les caractéristiques sont indiquées sur le tableau. Si ces caractéristiques ne sont pas respectées, l'appareil pourrait s'endommager; il est donc conseillé d'utiliser un dispositif de traitement de l'eau.

Description	*Valeur*
Pression	200÷400 kPa (2÷ 4 bar) (*)
Débit de l'eau (l/h)	9 l/h (FX 61) (*) 12 l/h (FX 101) (*)
pH	7÷7.5
Conductivité	< 200µS/cm
Dureté	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenu de sels et d'ions métalliques	
Chlore	<0,1 mg/l
Chlorures	< 30 mg/l
Sulfates	< 40 mg/l
Fer	< 0,1 mg/l
Cuivre	< 0.05 mg/l
Manganèse	< 0,05 mg/l

(*) La valeur se réfère à la quantité d'eau nécessaire à la production de vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Important

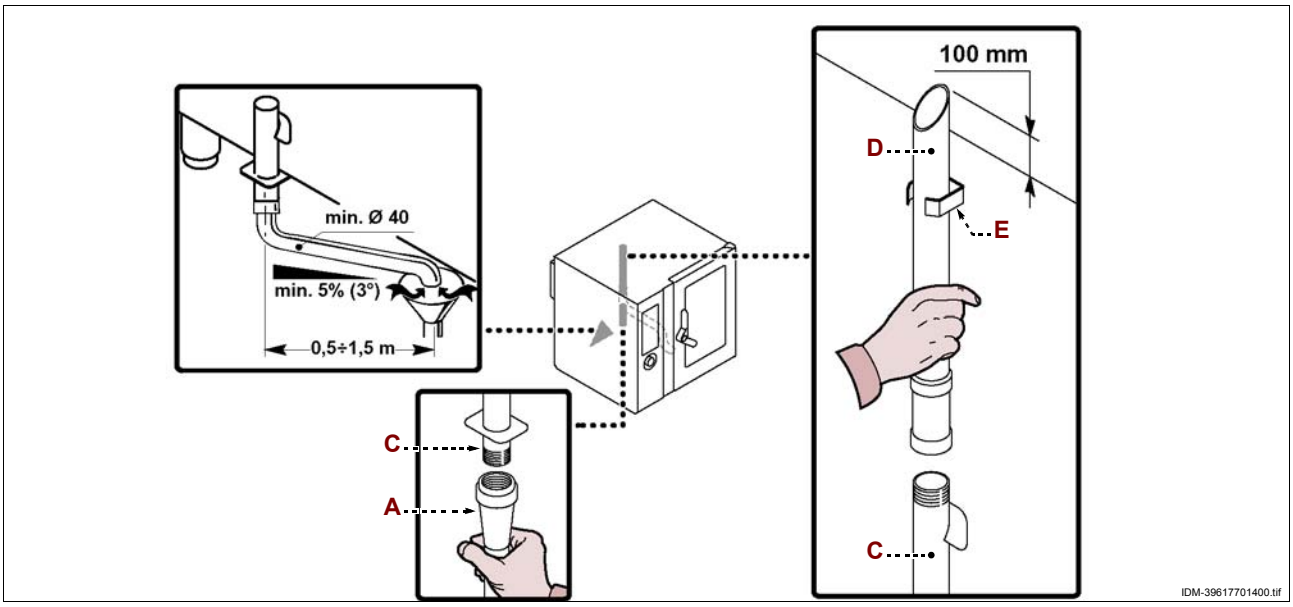
Seulement pour la Grande-Bretagne, se référer aussi aux indications reportées dans l'annexe (Voir "Raccordement de l'eau (WRAS)").

RACCORDEMENT VIDANGE DE L'EAU

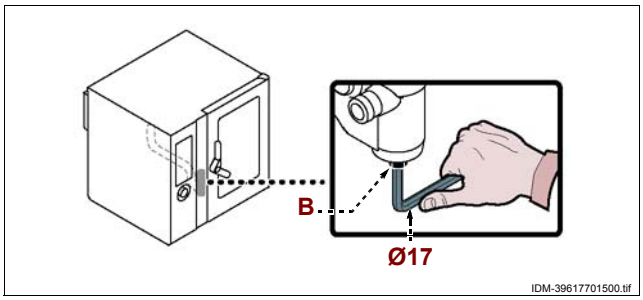
Pour cette opération, procéder comme suit.

1 – Assembler le tuyau de réseau **(A)** et le tuyau **(C)** de raccord à l'appareil.

2 – Assembler le tuyau d'évacuation **(D)** et le tuyau **(C)** de raccord à l'appareil et le fixer au support **(E)**.

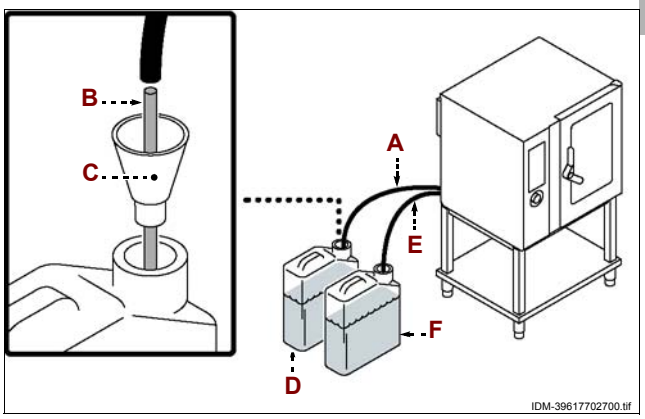


Sur la tuyauterie de vidange de l'appareil, se trouve le bouchon (B) pour évacuer les détritus déposés.



RACCORDEMENT ALIMENTATION LAVAGE

Pour cette opération, procéder comme suit.
1 – Enfiler le tuyau rouge **(A)** dans le tuyau **(B)** et introduire le cône **(C)** dans le bidon **(D)** du détergent.
2 – Enfiler le tuyau bleu **(E)** dans le tuyau **(B)** et introduire le cône **(C)** dans le bidon **(F)** du stérilisant.
Utiliser les produits de nettoyage détergent et stérilisant fournis par le fabricant du four pour obtenir un très bon résultat.
La composition chimique des produits mentionnés est la suivante:



– **Détergent** : soude caustique avec concentration inférieure à 20%.

– **Stérilisant** : à base de citrates et de séquestrants organiques inférieurs à 15%.

Important

L'utilisation de produits avec une composition différente peut endommager l'installation et les parois du four ; les résidus peuvent contaminer les aliments.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Attention

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.
L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N/PE, commutable à 230V/3/PE.
Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

IDM C13961770_FR.f

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1 – Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur automatique sectionneur **(B)**, près de l'appareil, ayant les caractéristiques suivantes.

– Déclencheur thermique (pour réglage voir le tableau page 4)

– Déclencheur différentiel réglé à 30 mA

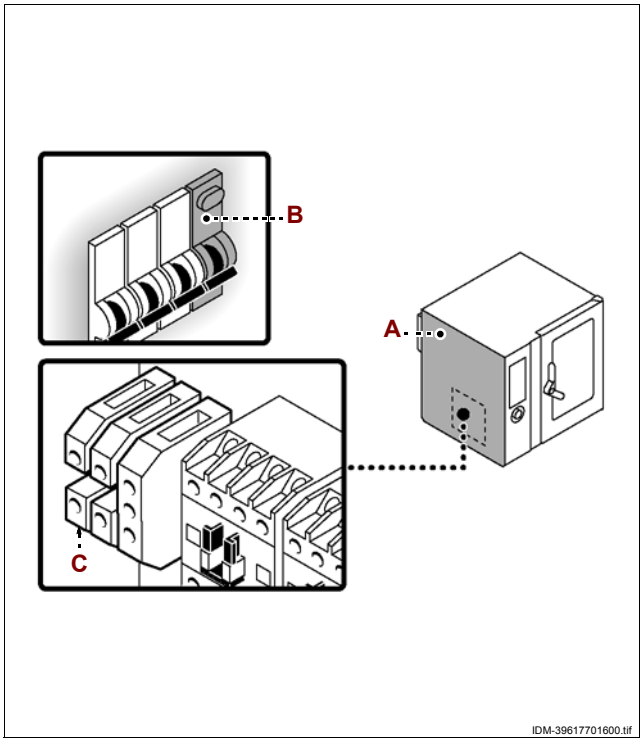
– Classe B ou C (IEC 898)

2 – Dévisser les vis et démonter le panneau latéral **(A)**.

3 – Connecter l'interrupteur automatique sectionneur **(B)** au bornier **(C)** de l'appareil et au réseau électrique d'alimentation, en suivant les indications reportées sur le schéma électrique à la fin du manuel et en utilisant un câble ayant les caractéristiques suivantes.

– Poids: ≥ du type H05RN-F (désignation 245 IEC 57)

– Température d'utilisation: ≥ 70°C.



Important

Au moment du branchement, faire attention au branchement des câbles de neutre et de terre.

4 – L'opération étant terminée, remonter le panneau et revisser les vis.

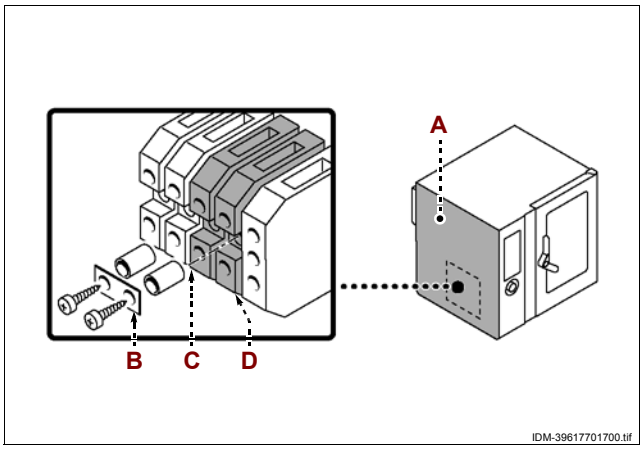
TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Pour cette opération, procéder comme suit.

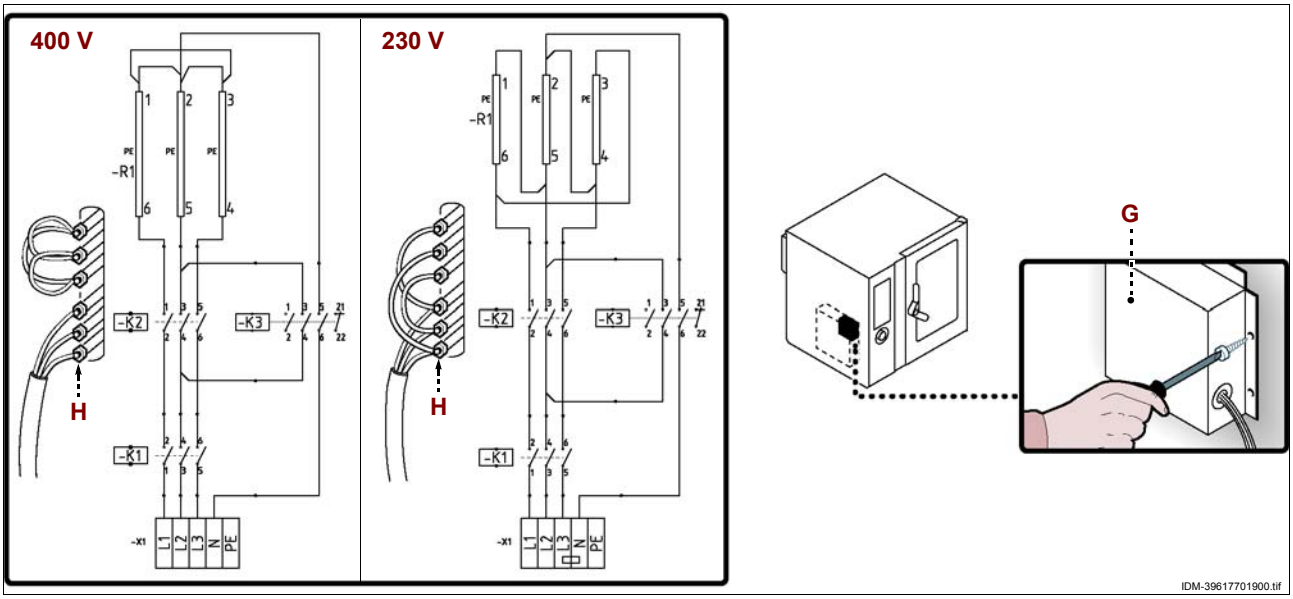
1 – Désactiver l'alimentation électrique générale.

2 – Dévisser les vis pour démonter le panneau latéral **(A)**.

3 – Introduire le pont **(B)** pour raccorder électriquement les bornes **(C-D)** (voir schémas électriques annexés).



4 – Démonter le carter **(G)** et modifier les raccordements aux bornes des résistances **(H)** comme indiqué sur la figure.

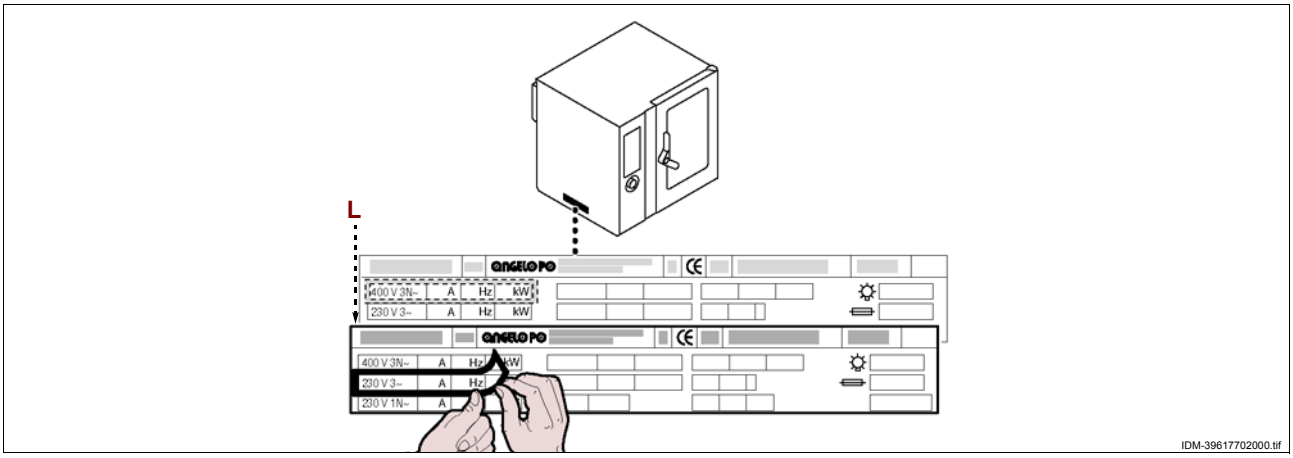


IDM C13961770_FR.f

5 – Remonter le guard **(G)**.
6 – Remonter le panneau **(A)** et revisser les vis.
7 – Enlever l'adhésif qui indique la tension d'essai appliqué sur la plaque d'identification **(L)** et mettre le nouveau avec la tension utilisée.

Important

L'opération étant terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas d'anomalies de fonctionnement.



ESSAI DE L'APPAREIL

Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes
1 – Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau et vérifier l'étanchéité du raccordement.
2 – Agir sur l'interrupteur sectionneur pour vérifier le branchement électrique.
3 – Vérifier que la tension de réseau corresponde à celle de l'appareil et, si nécessaire, effectuer la transformation (voir page 50).
4 – Vérifier et, si nécessaire, régler la pression de l'eau (voir page 52).
5 – Vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.
6 – Effectuer un cycle de cuisson à vide pour vérifier le fonctionnement correct de l'appareil.
L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

FR

RÉGLAGES 8

RECOMMANDATIONS POUR LES RÉGLAGES

Important

Avant d'effectuer tout type de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer le personnel qui travaille et celui à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation de l'eau, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

IDM C13961770_FR.f

RÉGLAGE DE LA PRESSION DE L'EAU

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 – Dévisser les vis et démonter le panneau latéral **(A)**.

2 – Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau **(B)**.

3 – Dévisser la bague **(C)**.

4 – Agir sur la vis **(D)** (entrée de l'eau dans la chambre de cuisson) pour porter la valeur de la pression, indiquée sur le manomètre **(E)**, à 1,5 bars.

Si la pression de l'eau est insuffisante, installer un dispositif pour augmenter la pression.

5 – Revisser la bague **(C)**.

6 – Dévisser la bague **(F)**.

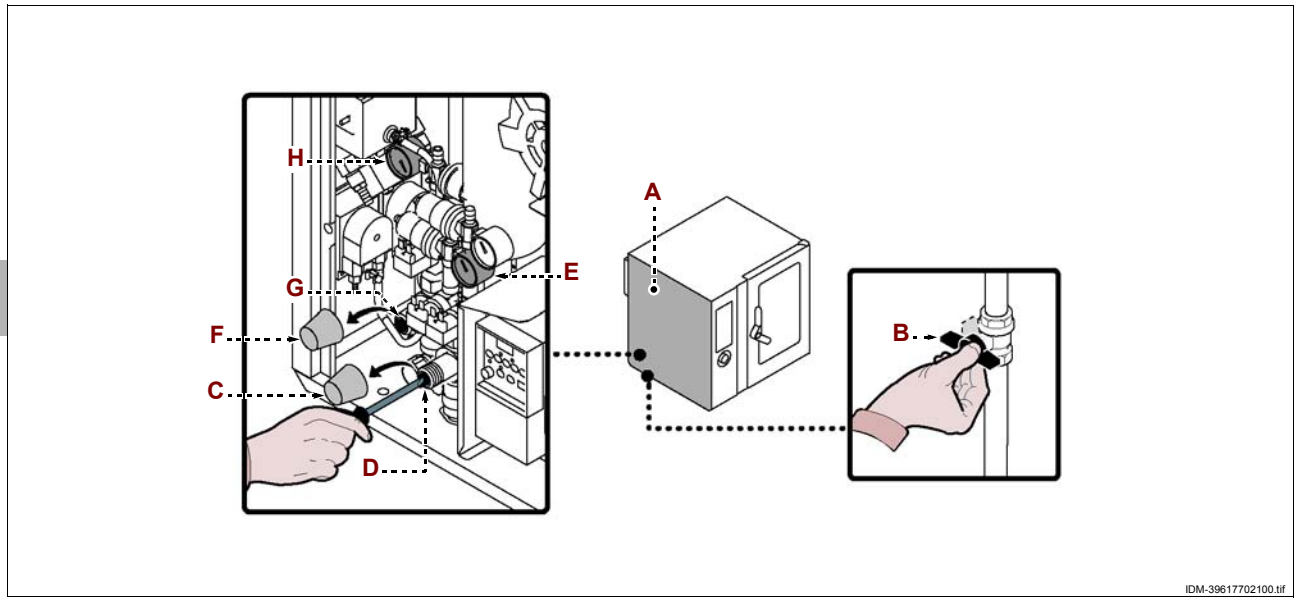
7 – Agir sur la vis **(G)** (évacuation de l'eau de la chambre de cuisson) pour porter la valeur de la pression, indiquée sur le manomètre **(H)**, à 1 bars.

Si la pression de l'eau est insuffisante, installer un dispositif pour augmenter la pression.

8 – Revisser la bague **(F)**.

9 – Remonter le panneau **(A)** et revisser les vis.

10 – Lorsque l'opération est terminée, refermer le robinet d'alimentation de l'eau **(B)**.



REMPLACEMENT DE PIÈCES 9

RECOMMANDATIONS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES

Avant d'effectuer tout remplacement, activer les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation de l'eau, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

S'il faut remplacer des composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages à des personnes ou à des composants dérivant de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine et d'interventions extraordinaires qui peuvent modifier les conditions requises de sécurité, sans son autorisation.

Pour la demande de composants, suivre les indications reportées dans le catalogue des pièces de rechange.

FR

IDM C13961770_FR.f

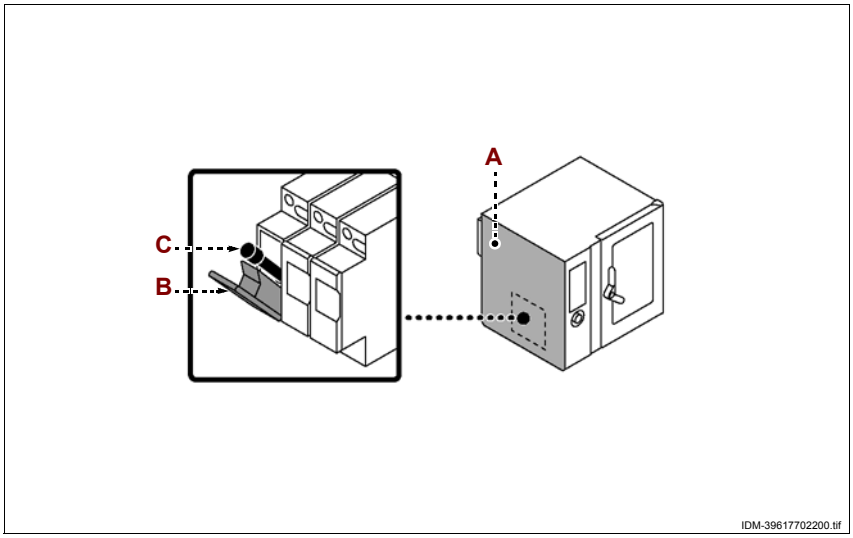
REMPLACEMENT DU FUSIBLE

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 – Dévisser les vis pour démonter le panneau latéral **(A)**.

2 – Ouvrir le porte-fusible **(B)** et remplacer le fusible **(C)** endommagé.

3 – Lorsque l'opération est terminée, remonter le porte-fusible et le panneau latéral.



REMPLACEMENT DE LA LAMPE

Pour cette opération, procéder comme suit.

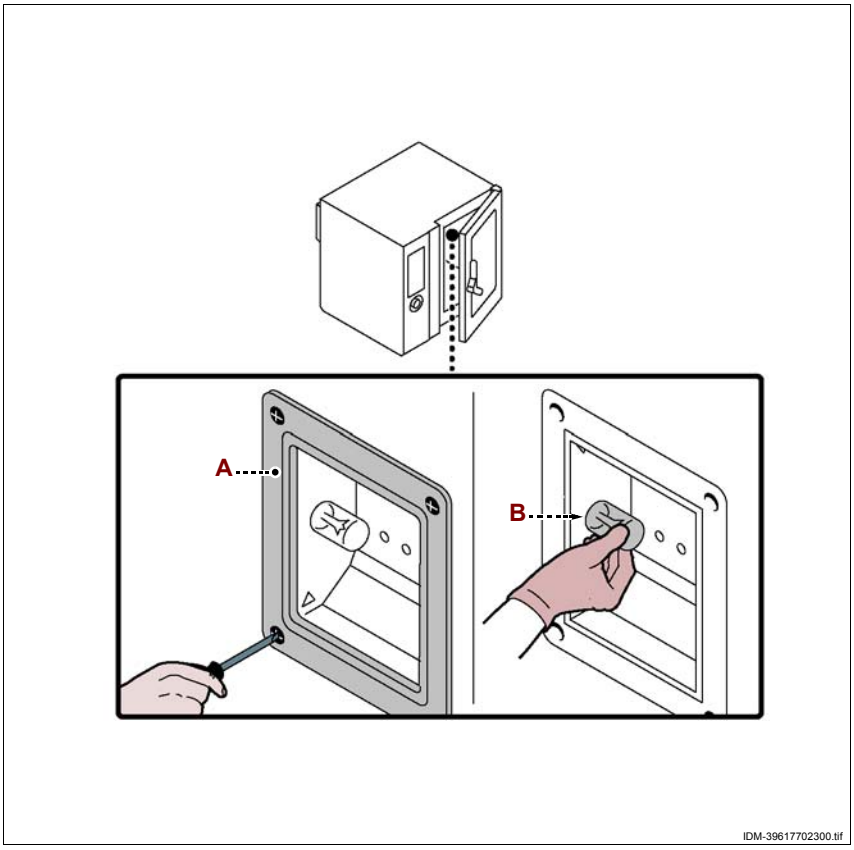
1 – Dévisser les vis et démonter la protection de l'ampoule **(A)**.

2 – Enlever et remplacer l'ampoule **(B)**.

Attention

Pour effectuer cette opération, éviter le contact direct avec l'ampoule et porter éventuellement des gants de protection.

3 – Lorsque l'opération est terminée, remonter la protection de l'ampoule **(A)** et revisser les vis.



ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

Important

Cette opération doit être effectuée par des opérateurs experts, dans le respect des lois en vigueur sur la sécurité du lieu de travail. Ne pas disperser dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Les éliminer en respectant les lois en vigueur.

IDM C13961770_FR.f

ÍNDICE

1a parte

1 **INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL** 2
2 **INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO** 3
3 **SEGURIDAD** 5
4 **USO Y FUNCIONAMIENTO** 7
5 **MANTENIMIENTO** 40
6 **AVERÍAS** 43

2a parte

7 **DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN** 46
8 **REGULACIONES** 51
9 **SUSTITUCIÓN DE PIEZAS** 52
ANEXOS ..... I ÷ XI

ÍNDICE ANALÍTICO

A
Advertencias sobre seguridad relativas a los equipos eléctricos, 6
Advertencias sobre seguridad relativas a impacto ambiental, 6
Advertencias generales sobre seguridad, 5

B
Búsqueda de averías, 43

C
Cambio del fusible, 53
Conexión de alimentación lavado, 49
Conexión eléctrica, 49
Conexión al tubo de desagüe, 48
Creación de "nuevo programa" de cocción, 32

D
Datos técnicos, 4
Descripción de los mandos, 8
Descripción general del equipo, 3
Descripción del esquema lógico de menú, 9
Desguace del equipo, 53
Desplazamiento y elevación, 46
Dispositivos de seguridad, 4
Dotación de accesorios, 4

E
Embalaje y desembalaje, 46
Encendido y apagado del aparato, 8
Enlace agua , 48

I
Identificación fabricante y equipo, 2
Informaciones previas, 2
Instalación del equipo, 47

L
Limpieza de la cámara de cocción y sonda de humedad, 42
Limpieza de la canaleta y cuba de recolección de los líquidos de condensación, 43

M
Modalidad de acceso a las páginas de los menús, 10
Modalidad de inicio y final de "ciclo de cocción"", 36
Modalidad para requerir asistencia, 3
Modalidad de introducción de valores alfanuméricos, 10
Modalidad para "cocción manual", 17
Modalidad para "ajustes" generales del aparato, 11
Modalidad para "lavado automático", 34
Modalidad para "cocción automática C3", 23
Modalidad para "cocciones memorizadas CF3", 27
Modalidad para " regeneración/ banqueting ", 33
Modalidad para " HACCP", 38
Modalidad para " carga / descarga de datos ", 39
Modificación de las características de los programas de cocción, 31

N
Nivelación, 47

O
Objetivo del manual, 2

P
Período prolongado de inactividad del equipo, 40
Prueba de funcionamiento del equipo, 51

R
Recomendaciones de uso, 7
Recomendaciones para efectuar el mantenimiento, 40
Recomendaciones para el desplazamiento y la instalación, 46
Recomendaciones para efectuar la limpieza, 41
Recomendaciones para efectuar la sustitución de las piezas, 52
Recomendaciones para efectuar las regulaciones, 51
Regulación de la presión del agua, 52

S
Señalizaciones de seguridad e información, 4
Sustitución de la bombilla, 53

T
Tabla de señalización de las alarmas, 44
Transformación alimentación eléctrica , 50
Transporte, 46

V
Ventilación del ambiente, 47

ES

IDM C13961770_ES.1

INFORMACIONES PREVIAS

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.
Este manual comprende dos partes.

1a parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.

2a parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

Los usuarios deben consultar sólo la 1a parte; en cambio, la 2a parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1a parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

OBJETIVO DEL MANUAL

– El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.
Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.

– Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.
Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.

– Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

– El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.

– Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.

Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.

Importante

Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

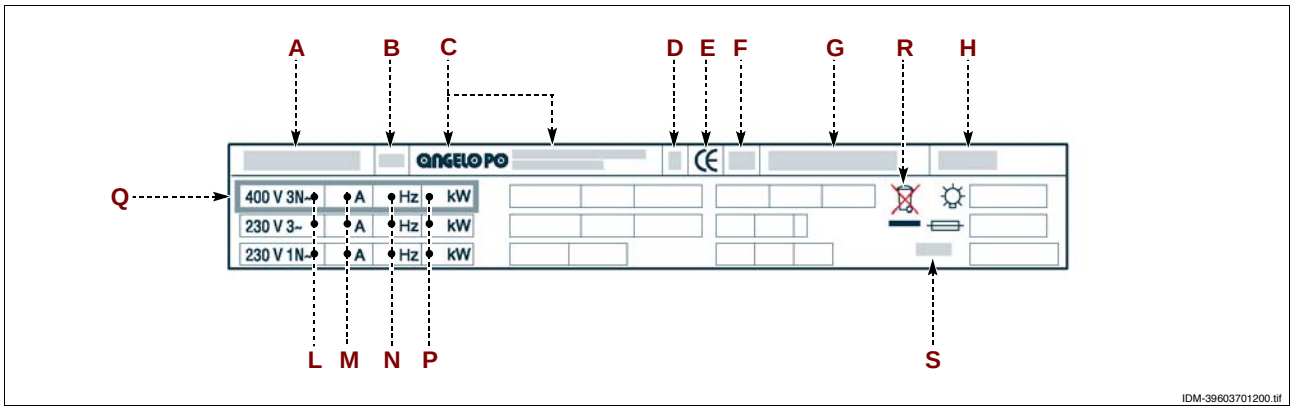
ES

IDM C13961770_ES.f

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.
A – Modelo del aparato
B – Tipo de personalización

C – Identificación fabricante
D – País de destino
E – Aprobación CE de conformidad
F – Año de fabricación
G – Número de matrícula
H – Grado de protección
L – Tensión (V)
M – Consumo (A)
N – Frecuencia (Hz)
P – Potencia declarada (kW)
Q – Indicador tensión de prueba
R – Símbolo RAEE
S – Fecha de fabricación

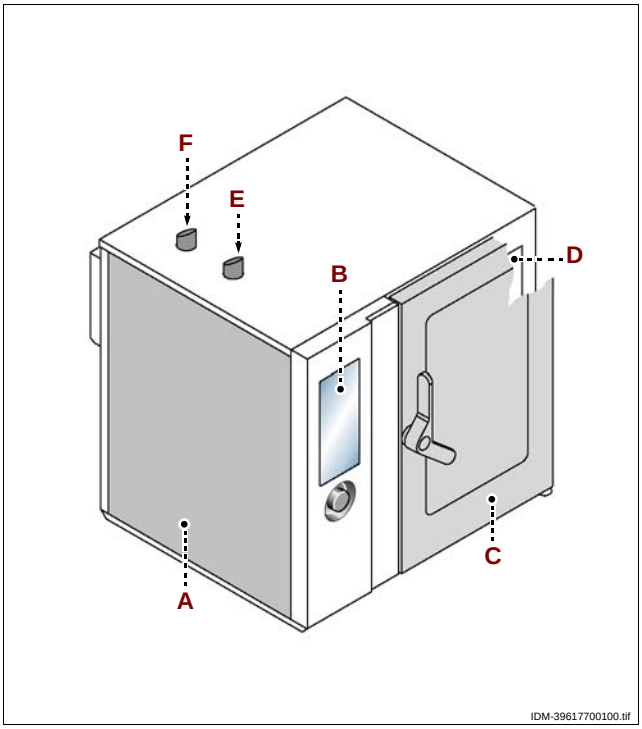


– El horno, que de ahora en adelante llamaremos 'aparato', ha sido creado y construido para la cocción de alimentos en el sector de la restauración profesional.

– Las funciones del aparato están controladas por un panel de mandos electrónico que permite programar los distintos tipos de cocción (convección, vapor, mixta) y todas las funciones necesarias para que el tipo de cocción resulte más uniforme.

Órganos principales

A – Panel armario componentes eléctricos
B – Panel de mandos
C – Puerta del horno
D – Cámara de cocción
E – Tubo aire de admisión y de salida del vapor
F – Tubo salida del vapor



DATOS TÉCNICOS

Descripción	*FX 61 E3*	*FX 101 E3*
Dimensiones horno	920x776x(630+100) mm	920x776x(875+100) mm
Alimentación eléctrica	400V 3N 50÷60 Hz	400V 3N 50÷60 Hz
Conmutaciones admisibles	230V 3 50÷60 Hz	230V 3 50÷60 Hz
Potencia nominal	10,4 kW	17,3 kW
Corriente absorbida	16,5 A (400V 3N) 26 A (230V3)	26 A (400V 3N) 43 A (230V3)
Dimensiones abertura cámara	440x450 mm	440x695 mm
Dimensiones cámara	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Número de bandejas	6	10
Paso de bandejas	70,5 mm	66 mm
Dimensiones bandejas	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Grado de protección	IPX5	IPX5

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

Precaución - advertencia

Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

Para la posición de las señales aplicadas, véase el diagrama al final del manual.

DOTACIÓN DE ACCESORIOS

El aparato se suministra equipado con los siguientes elementos:
Kit transformación tensión: para adaptar el aparato al tipo de tensión a utilizar.

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

– Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican "vea el catálogo general".

ES

IDM C13961770_ES.f

ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD

– Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

– Léanse atentamente las instrucciones que aparecen en el manual suministrado y aquellas aplicadas directamente en el aparato; en particular, deberán observarse las instrucciones sobre seguridad.

– Durante su transporte, desplazamiento e instalación se debe impedir que el aparato sufra golpes o caídas a fin de evitar que sus componentes se dañen.

– Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

– En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

– Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.

– Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.

– Limpiar cuidadosamente todas las piezas destinadas a entrar en contacto directo o indirecto con los alimentos y todas las zonas adyacentes, a fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos mismos contra todo fenómeno de contaminación.

– Las operaciones de limpieza deben ejecutarse utilizando exclusivamente detergentes para uso alimentario. No usar absolutamente productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.

– Las operaciones de limpieza deben ejecutarse cada vez que se estime necesario y, en todo caso, después de cada uso del aparato.

– Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse siempre dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre seguridad y salud.

– En caso de preverse un prolongado período de inactividad del aparato, efectuar una cuidadosa limpieza de todas sus partes internas y externas y del ambiente circunstante (de la manera indicada por el fabricante) y desconectar todas sus líneas de alimentación.

– Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.

IDM C13961770_ES.f

– No dirigir chorros de agua a presión hacia las partes externas e internas del aparato (excluida la cámara de cocción), a fin de no dañar sus componentes, especialmente aquellos eléctricos y electrónicos.

– No dejar objetos ni material inflamable en proximidad del aparato.

– No colocar en las repisas del horno (que el operador no pueda controlar visualmente), bandejas con líquidos o alimentos que durante la cocción puedan licuarse, a fin de evitar riesgos de sufrir quemaduras al desplazar sucesivamente las bandejas.

ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD RELATIVAS A LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS

– Los equipos eléctricos han sido proyectados y fabricados en conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes. Dichas normas consideran las condiciones de funcionamiento según el ambiente circunstante.

– En la lista se indican las condiciones necesarias para el correcto funcionamiento de los equipos eléctricos:

- La temperatura ambiente debe estar comprendida entre 5 y 40 °C.
- La humedad relativa debe estar comprendida entre el 50 % (medida a 40 °C) y el 90 % (medida a 20 °C).
- El ambiente de instalación no debe ser fuente de interferencias electromagnéticas ni de radiaciones (rayos X, láser, etc.).
- El ambiente no debe comprender zonas con concentración de gases o polvos potencialmente explosivos ni zonas sujetas a riesgo de incendio.
- Los productos y materiales utilizados durante la actividad productiva y las operaciones de mantenimiento no deben contener agentes contaminantes ni corrosivos (ácidos, sustancias químicas, sales, etc.) ni ser capaces de penetrar o entrar en contacto con los componentes eléctricos.
- Durante el transporte y almacenamiento la temperatura del ambiente debe estar comprendida entre -25 y 55 °C. No obstante, los equipos eléctricos pueden ser expuestos a una temperatura de hasta 70 °C, siempre que el tiempo de exposición no supere 24 horas.

De no ser posible la observancia de una o más de una de las condiciones indicadas como indispensables para el correcto funcionamiento de los equipos eléctricos, deberán indicarse durante la fase contractual inicial las soluciones adicionales a adoptar a fin de alcanzar las condiciones más adecuadas (por ejemplo, componentes eléctricos específicos, aparatos de acondicionamiento, etc.).

ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD RELATIVAS A IMPACTO AMBIENTAL

– Toda organización tiene el deber de aplicar procedimientos que le permitan conocer y controlar la influencia de sus propias actividades (productos, servicios, etc.) en el ambiente.

– Dichos procedimientos -que permiten identificar impactos significativos en el ambiente- deben considerar los factores que a continuación se indican.

- Emisiones en la atmósfera
- Descargas de líquidos
- Gestión de residuos
- Contaminación del suelo
- Uso de materias primas y de recursos naturales
- Problemáticas locales relativas al impacto ambiental

Es por ello que, con el fin de prevenir el impacto ambiental, el fabricante entrega algunas instrucciones que deberán ser respetadas por todas las personas autorizadas para interactuar con el aparato en el arco de su vida útil.

ES

IDM C13961770_ES.1

– Todos los elementos que componen el embalaje deberán ser eliminados en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el país del usuario.

– Durante el uso y mantenimiento no abandonar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.). Su eliminación deberá efectuarse de modo selectivo, en función de la composición de los diferentes materiales y en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

– Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características y clasificarlos de modo selectivo, según su grado de posible eliminación o reciclaje.

Eliminación segura de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (Directiva RAEE 2002/96/CE)

Importante

No abandonar material contaminante en el ambiente. Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

– Conforme con la Directiva RAEE 2002/96/CE (sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), al efectuar la eliminación de los equipos el usuario deberá entregarlos en instalaciones de recogida específicas y autorizadas, o bien -en el momento de efectuar una nueva compra- deberá entregarlos aún montados al distribuidor.

– Todos los aparatos que deben ser eliminados de modo selectivo y en conformidad con lo dispuesto por la Directiva RAEE 2002/96/CE, aparecen identificados mediante un símbolo específico. (véase pág.2).

Importante

La eliminación abusiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos será sancionada en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el territorio en que se ha cometido la infracción.

Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos no sólo para el ambiente, sino también para la salud de las personas. Se aconseja efectuar su eliminación de modo correcto.

USO Y FUNCIONAMIENTO 4

RECOMENDACIONES DE USO

Importante

– El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales.

– Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante.

– No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas. Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz.

– Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

ES

IDM C13961770_ES.f

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

La ilustración muestra el panel de mandos del aparato, mientras que la lista indica la descripción y la funcionalidad de los mandos individuales.

A – **Display digital**: muestra los parámetros de trabajo y las siglas de las alarmas.

B – **Pulsador de habilitación de funciones**: Sirve para habilitar la función visualizada en la pantalla.

C – **Pulsador atrás**: sirve para anular la operación en curso y volver a la página anterior.

D – **Pulsador reset**: sirve para poner a cero las señales de alarma (acústicas y visuales).

E – **Pulsador "INICIO/STOP"**: sirve para comenzar o terminar el ciclo del programa seleccionado y visualizado en la pantalla (ciclo de cocción, ciclo de lavado, etc.).

F – **Mando**: sirve para seleccionar la función de interés o modificar los valores.

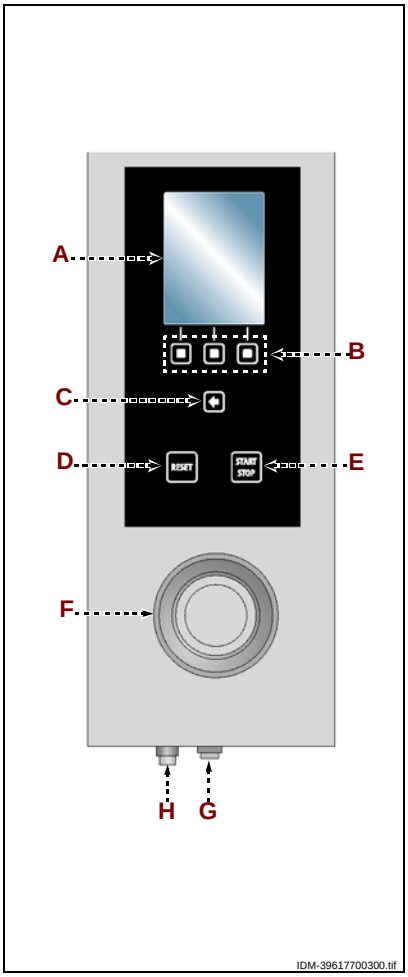
Para seleccionar una de las zonas de interés (función o valor), gire el mando en sentido horario o anti-horario.

- Sentido horario: se desplazan las zonas "hacia abajo" o aumenta el valor marcado.
- Sentido anti-horario: se desplazan las zonas "hacia arriba" o disminuye el valor marcado.

Cada vez que se seleccione la función de interés o el valor, apriete el mando para confirmar y guardar la función o el valor.

G – **Pulsador de encendido**: sirve para activar y desactivar la alimentación eléctrica del aparato. .

H – **Puerto USB**: sirve para conectar una unidad de memoria exterior al aparato.



IDM-39617700300.tif

ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Aplicar las siguientes instrucciones.

Encendido

1 – Con el interruptor aislador del aparato, activar la conexión a la línea eléctrica principal.

2 – Abrir la llave de alimentación del agua.

3 – Pulsar el botón **(G)** para accionar el aparato.

4 – Se enciende la pantalla **(A)** y, después de unos segundos, visualiza la página de acceso a las funciones principales del aparato.

Apagado

Importante

Apagar siempre el aparato cuando termine de usarlo.

5 – Pulsar el botón **(G)** para desactivar el aparato.

6 – Cerrar la llave de alimentación del agua.

7 – Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

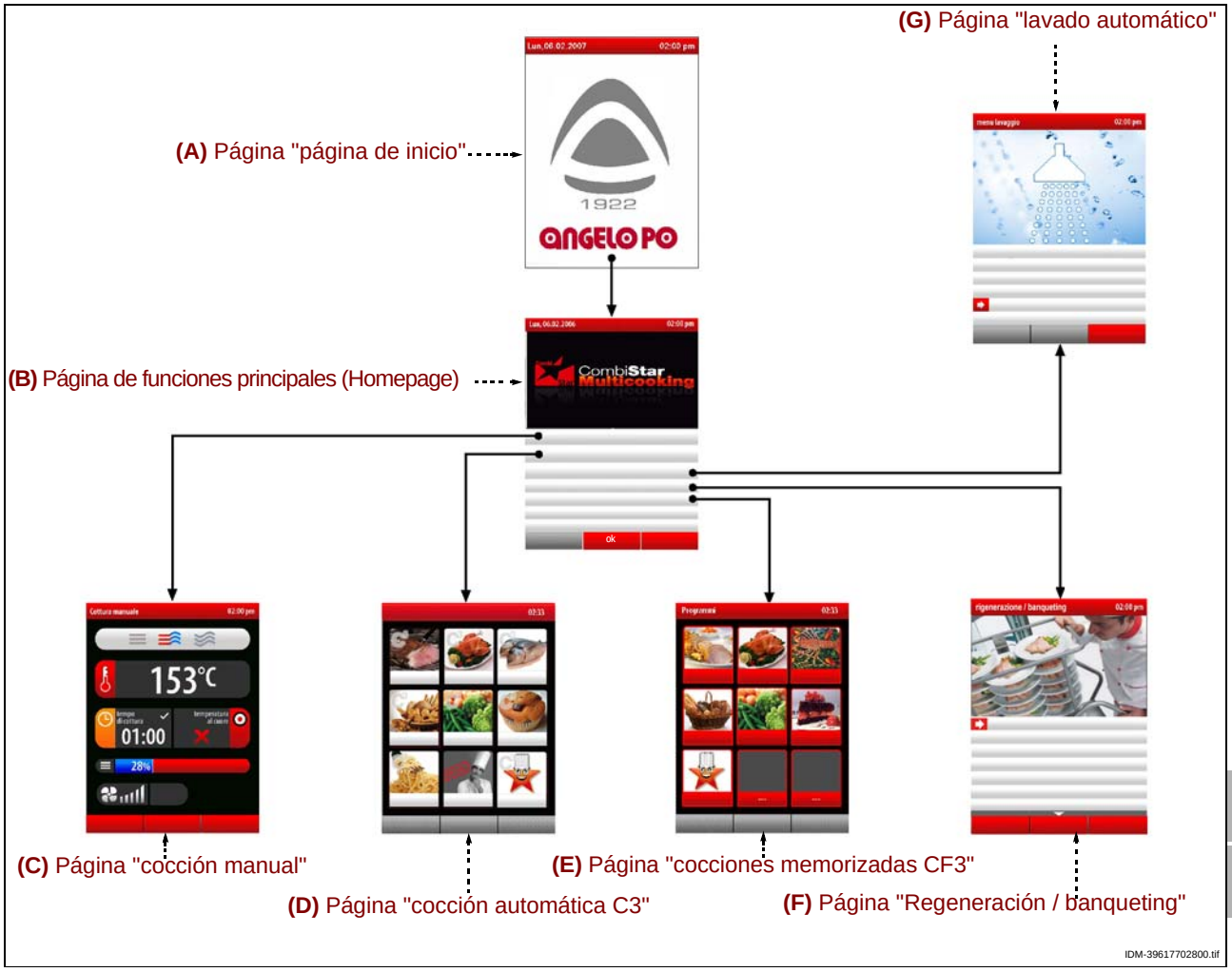
IDM-39617700300-A.tif

ES

IDM C13961770_ES.f

DESCRIPCIÓN DEL ESQUEMA LÓGICO DE MENÚ

La ilustración muestra la organización y la secuencia de las páginas principales relativas a los diferentes modos de funcionamiento.


(G) Página "lavado automático"
(A) Página "página de inicio"
(B) Página de funciones principales (Homepage)
(C) Página "cocción manual"
(D) Página "cocción automática C3"
(E) Página "cocciones memorizadas CF3"
(F) Página "Regeneración / banqueting"
IDM-39617702800.tif

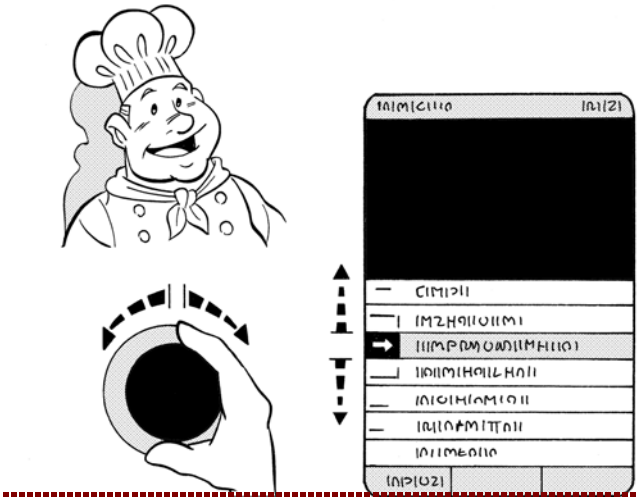
A – **Página "página de inicio"**: Se muestra cuando se enciende el aparato.
B – **Página de funciones principales (Homepage)**: sirve para acceder a las páginas de programación y visualización de los parámetros de funcionamiento del aparato (véase Pág. 10).
C – **Página "cocción manual"**: sirve para introducir los datos (temperatura, tiempo de cocción, etc.,) para efectuar la cocción en "modo manual" (véase Pág. 17).
D – **Página "cocción automática C3"**: sirve para recuperar modalidades de cocción prefijadas para los diferentes alimentos (véase Pág. 23).
E – **Página "cocciones memorizadas CF3"**: sirve para seleccionar, modificar o crear programas de cocción (véase Pág. 27).
F – **Página "Regeneración y banqueting"**: sirve para seleccionar y/o modificar los programas de regeneración estándar y de Banqueting preprogramados (véase Pág. 33).
G – **Página "lavado automático"**: sirve para seleccionar el tipo de programa para el lavado del aparato (véase Pág. 34).
H – **Página " Ajustes"**: sirve para fijar los parámetros de funcionamiento del aparato (véase Pág. 11).
I – **Página "Servicio"**: función de uso exclusivo del servicio asistencia técnica (se debe utilizar con contraseña).
L – **Página "HACCP"**: sirve para visualizar los datos HACCP adquiridos durante las diferentes cocciones (véase Pág. 38).
M – **Página "carga/descarga de datos"**: sirve para cargar en el horno nuevos programas de cocción o descargar desde el horno programas de cocción en una unidad de memoria exterior (memoria USB). (véase Pág. 39).

ES

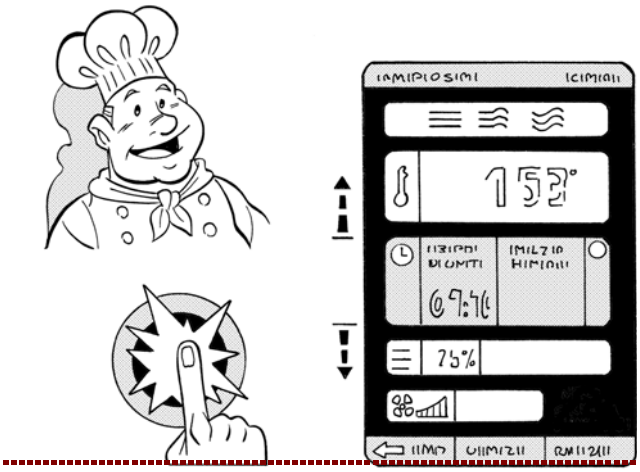
IDM C13961770_ES.f

MODALIDAD DE ACCESO A LAS PÁGINAS DE LOS MENÚS

Aplicar las siguientes instrucciones.
1 – Seleccione la función de interés (submenú) con el mando.
2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada.
3 – Seleccione el parámetro que se debe modificar con el mando.

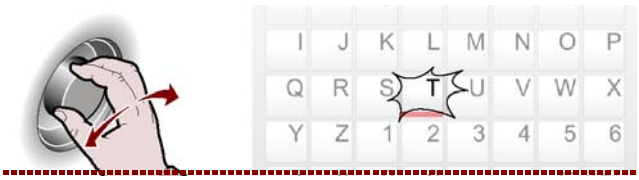


4 – Apriete el mando para confirmar el parámetro marcado.
5 – Modifique el valor del parámetro marcado con el mando.
6 – Apriete el mando para confirmar el nuevo valor mostrado.



MODALIDAD DE INTRODUCCIÓN DE VALORES ALFANUMÉRICOS

Aplicar las siguientes instrucciones.
1 – Marque el primer carácter (letra o número) de interés con el mando. >>>



2 – Apriete el mando para confirmar la selección marcada. >>>

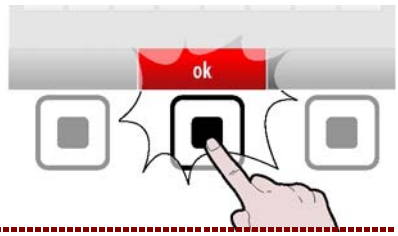
3 – Marque el segundo carácter (letra o número) de interés con el mando. >> .

4 – Apriete el mando para confirmar la selección marcada. >>>
5 – Repita la operación hasta obtener el valor o la descripción completa.

ES

IDM C13961770_ES.f

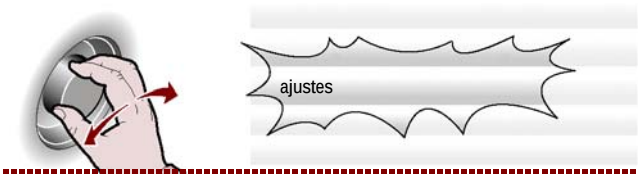
6 – Apriete el pulsador para confirmar el valor o la descripción marcada. >>>



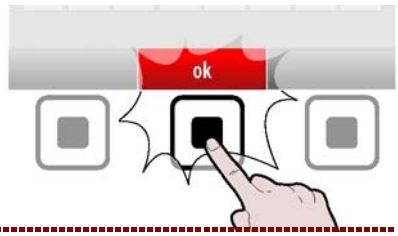
MODALIDAD PARA "AJUSTES" GENERALES DEL APARATO

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "Ajustes" con el mando. >>>



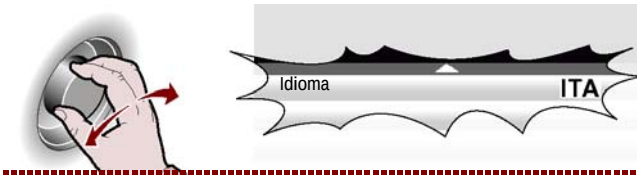
2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>
La página sirve para fijar los parámetros de funcionamiento del aparato.

Idioma

3 – Seleccione la función " Idioma corriente " con el mando. >>>



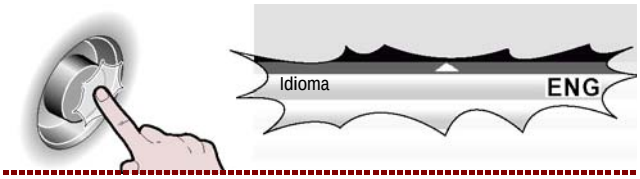
4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>

5 – Girar el mando para seleccionar el idioma requerido. >>>

ES

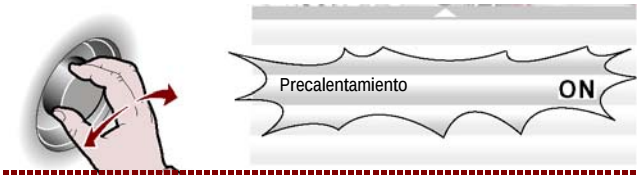
IDM C13961770_ES.f

6 – Apriete el mando para confirmar el parámetro marcado. >>>

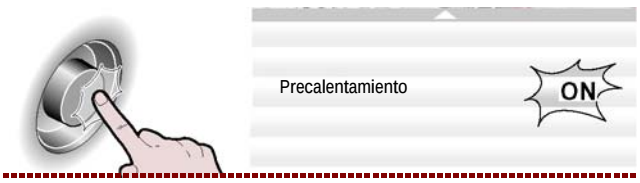


Precalentamiento

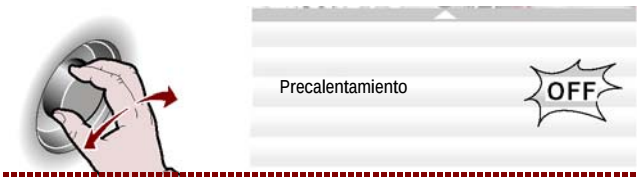
1 – Seleccione la función "Precalentamiento" con el mando. >>>



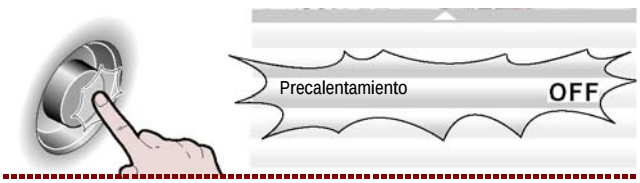
2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – Para activar o desactivar ("habilitar/deshabilitar precalentamiento") la función de precalentamiento de la cámara de cocción, gire el mando. >>>



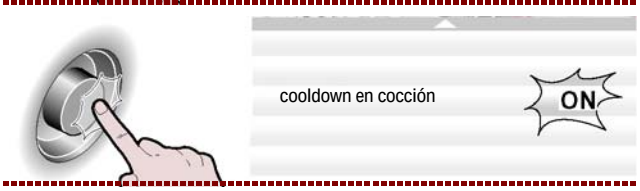
4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



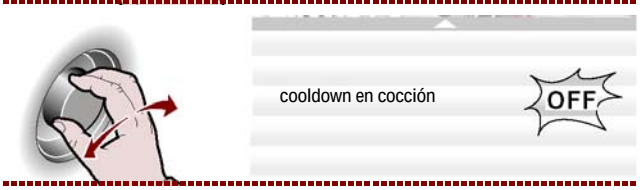
Cooldown en cocción

1 – Seleccione la función "Cooldown en cocción" con el mando. >>>

2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – Para activar o desactivar ("habilitar/deshabilitar precalentamiento") la función de precalentamiento de la cámara de cocción, gire el mando. >>>



4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>

Configuración fecha

1 – Seleccione la función "Configuración fecha" con el mando. >>>

2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>

ES

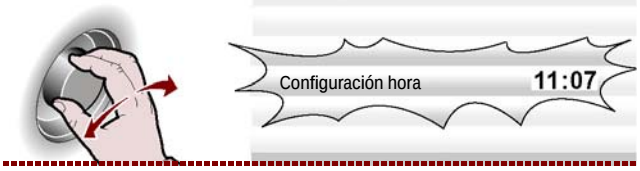
IDM C13961770_ES.f

3 – Modifique la fecha corriente con el mando. >>>

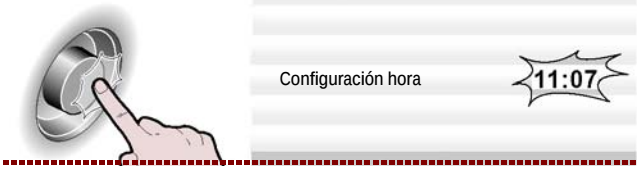
4 – Apriete el mando para confirmar el parámetro marcado. >>>

Configuración hora

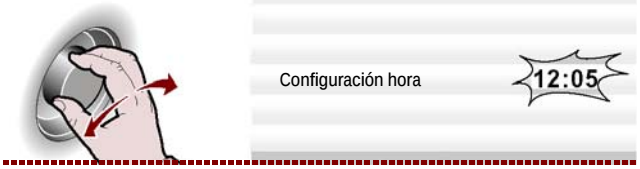
1 – Seleccione la función "Configuración hora" con el mando. >>>



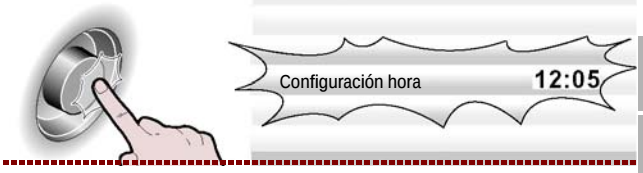
2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada.. >>>



3 – Modifique la hora corriente con el mando. >>>



4 – Apriete el mando para confirmar el parámetro marcado. >>>



Volumen de audio

1 – Seleccione la función "Volumen de audio" con el mando. >>>

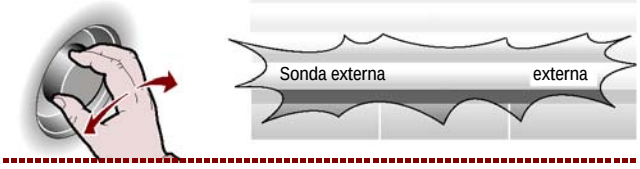
2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>

3 – Modifique el volumen del audio con el mando. >>>

4 – Apriete el mando para confirmar el parámetro marcado. >>>

Sonda externa o al vacío

1 – Seleccione la función "Sonda externa" con el mando. >>>

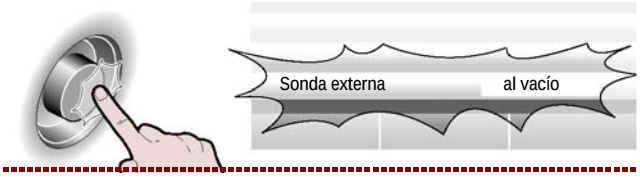


IDM C13961770_ES.f

2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>

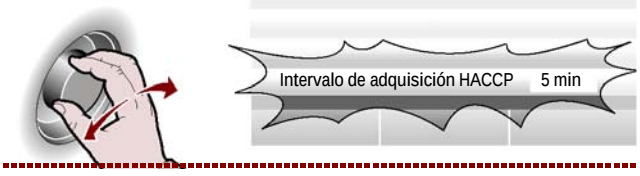
3 – En caso contrario seleccione la función “en vacío” con el mando. >>>

4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>

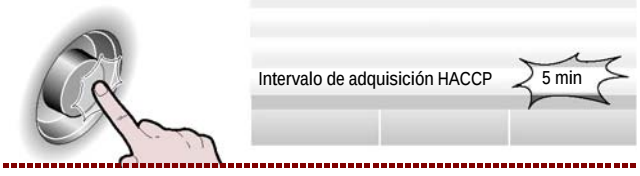


Intervalo de adquisición HACCP

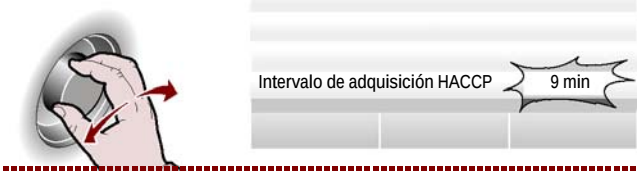
1 – Seleccione la función "Intervalo de adquisición HACCP" con el mando. >>>



2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – Modifique el tiempo de adquisición con el mando. >>>

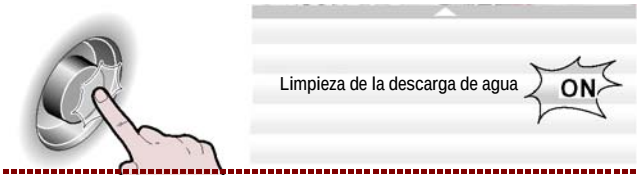


4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>

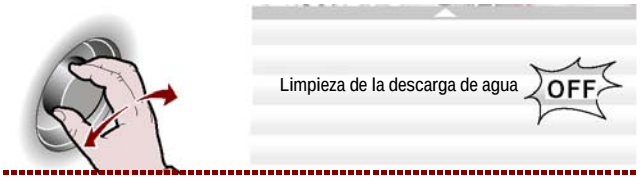
Limpieza de la descarga de agua

1 – Seleccione la función "Limpieza de la descarga de agua" con el mando. >>>

2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – Para activar o desactivar la función de limpieza de la descarga de agua al principio de cada lavado, gire el mando. >>>



ES

IDM C13961770_ES.1

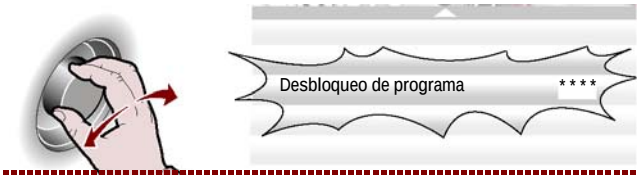
4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>

Importante

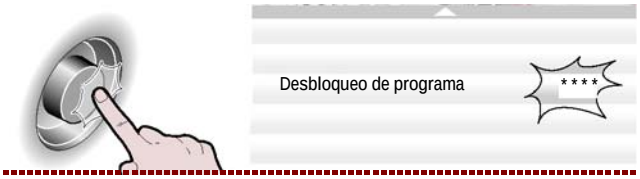
La función "Limpieza de la descarga de agua" comporta un mayor consumo de detergente; use esta función solo si es necesario, por ejemplo, para cocciones frecuentes de comidas grasas (pollos, asados, etc.)

Desbloqueo de programa

1 – Para poder modificar programas preconfigurados por el fabricante seleccione la función "Desbloqueo de programa" con el mando. >>>



2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



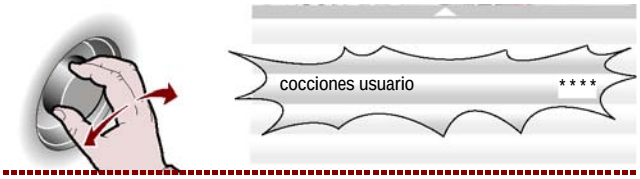
3 – Gire el mando para introducir la contraseña suministrada por el fabricante (**APGC**). >>>

4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>

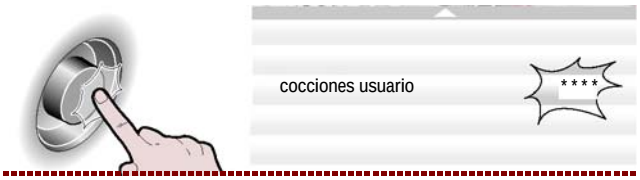
Cocciones usuario

Esta función sirve para poder modificar el mensaje "cocciones usuario" presente en la página "Funciones principales (Home page)"

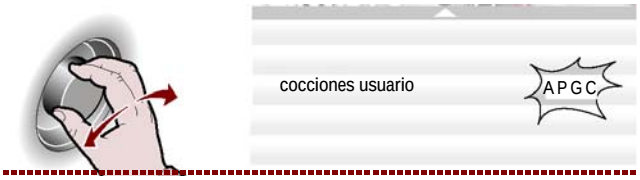
1 – Seleccione la función "Cocciones usuario" con el mando. >>>



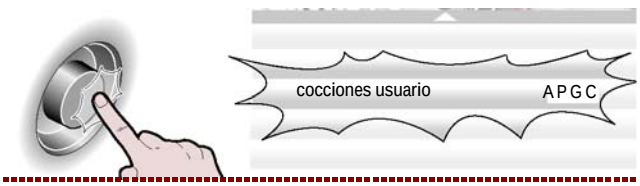
2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – Gire el mando para introducir la contraseña usuario. (La contraseña del fabricante es APGC, el usuario la puede modificar como prefiera según lo descrito en el apartado "modificación contraseña usuario"). >>>

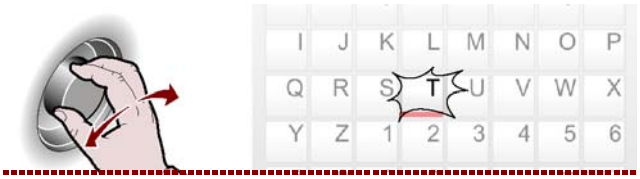


4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>

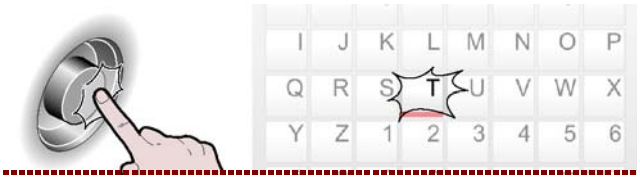


IDM C13961770_ES.f

5 – Marque el primer carácter (letra o número) de interés con el mando. >>>



6 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. Repita la operación hasta obtener el valor o la descripción completa. >>>

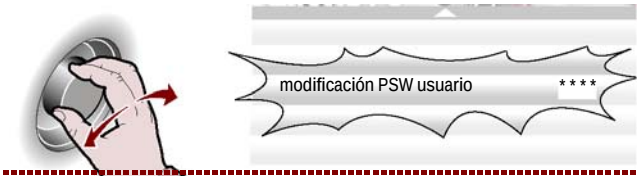


7 – Apriete el pulsador para confirmar el valor o la descripción marcada. >>>

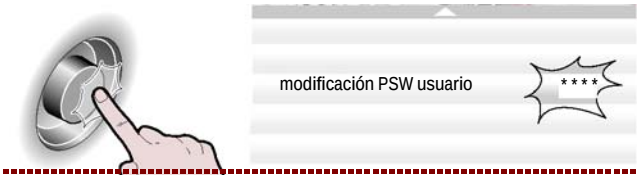
Modificación PSW usuario

Esta función sirve para poder modificar la contraseña "APGC" (suministrada por el fabricante) con otra nueva.

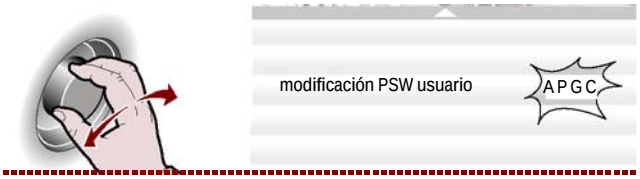
1 – Seleccione la función "Modificación PSW usuario" con el mando. >>>



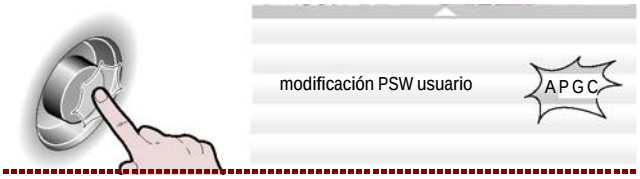
2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



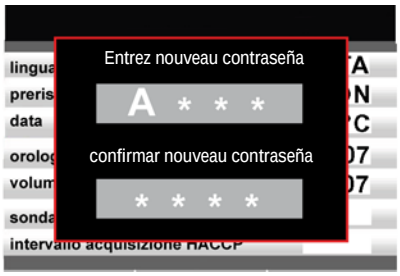
3 – Gire el mando para introducir la contraseña suministrada por el fabricante (APGC). >>>



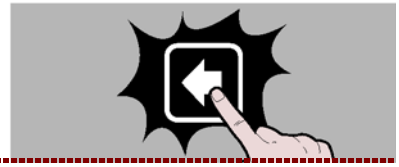
4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



5 – Gire y presione el mando para introducir la nueva contraseña. >>>



6 – Apriete el pulsador para volver a la página anterior. >>>



Importante

Se pueden desbloquear y/o modificar solo programas de "cocciones memorizadas CF3" y los de "regeneración y banqueting" preconfigurados por el fabricante.Los programas "cocciones automáticas C3" no son modificables.

ES

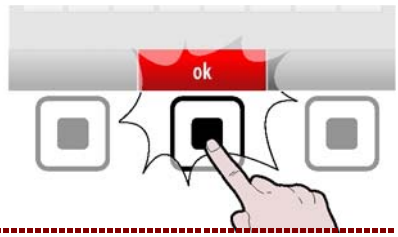
IDM C13961770_ES.f

MODALIDAD PARA "COCCIÓN MANUAL"

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "Cocción manual" con el mando. >>>

2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página.

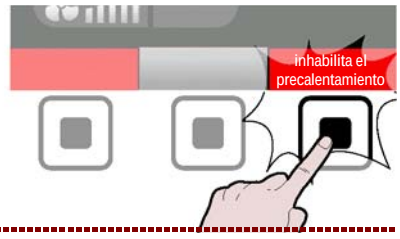
La página sirve para introducir los datos (tipo de cocción, temperatura, tiempo de cocción, etc.) para efectuar la cocción en "Modo manual".

Importante

El "Tiempo de cocción" y la "Temperatura en el núcleo" son dos funciones que se excluyen mutuamente. Si, por ejemplo, se selecciona el "Tiempo de cocción" y después se selecciona la "Temperatura en el núcleo", se anula la primera función.

Antes de seleccionar el tipo de cocción, valore si es necesario activar o desactivar el precalentamiento de la cámara de cocción.

3 – Para activar o desactivar ("Habilitar/deshabilitar precalentamiento") la función de precalentamiento de la cámara de cocción, apriete el pulsador. >>>
En función de la elección efectuada, en la zona "precalentamiento" aparece el estado de funcionamiento ("**Habilitar precalentamiento**" o "**Deshabilitar precalentamiento**").



IDM C13961770_ES.t

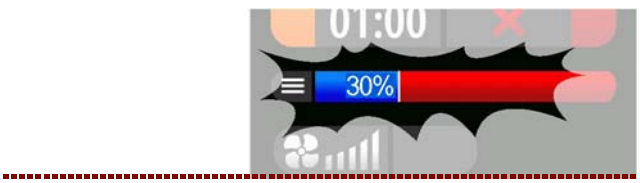
Tipo de cocción

1 – Seleccione la zona "Tipo de cocción" con el mando. >>>

2 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>

3 – Seleccione el tipo de cocción (mixta, por convección, por vapor) con el mando. >>>

4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



– Si se selecciona "Cocción mixta", en la zona aparece el porcentaje de humedad presente en el interior del horno.
– Si se selecciona "Cocción por convección", en la zona aparece el porcentaje de apertura de la purga de vapor.
– Si se selecciona "Cocción por vapor", en la zona aparece 100% (no modificable).

Temperatura de cocción

1 – Seleccione la zona "Temperatura de cocción" con el mando. >>>

2 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>

3 – Para modificar la temperatura de cocción, gire el mando hasta visualizar el valor de interés >>>

4 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>

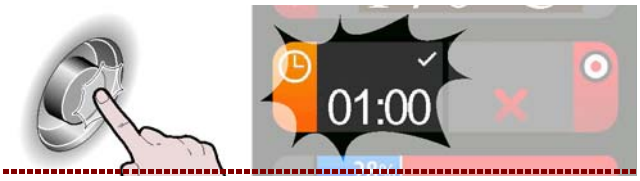
Tiempo de cocción o Temperatura en el núcleo

1 – Seleccione una de las zonas, "Tiempo de cocción" o "Temperatura en el núcleo", con el mando. >>>

ES

IDM C13961770_ES.f

2 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>
Si se selecciona la función "Tiempo de cocción", y después se selecciona "Temperatura en el núcleo", la primera función se anula o viceversa.

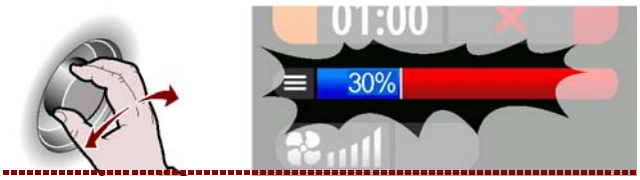


3 – Para modificar el valor marcado ("Tiempo de cocción" o "Temperatura en el núcleo"), gire el mando hasta visualizar el valor de interés. >>>

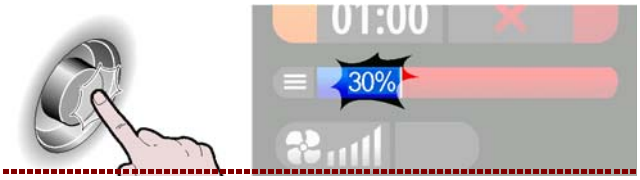
4 – Apriete el mando para confirmar el valor marcado. >>>

Porcentaje de humedad o Porcentaje de apertura purga

1 – Seleccione la zona "Porcentaje de humedad" o "Porcentaje de purga de vapor" con el mando. >>>

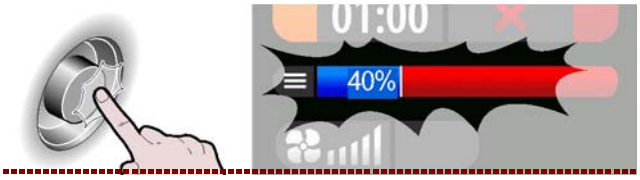


2 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>



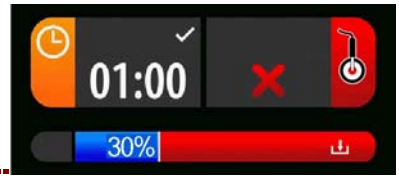
3 – Para modificar el valor marcado ("Porcentaje de humedad" o "Porcentaje de purga de vapor"), gire el mando hasta visualizar el valor de interés. >>>

4 – Apriete el mando para confirmar el valor marcado. >>>



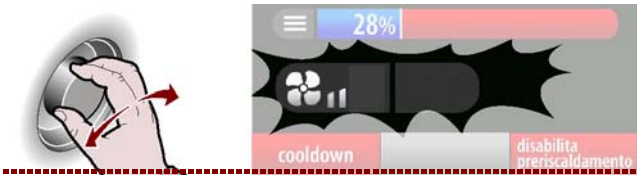
Si se utiliza un horno con válvula de descarga de las grasas, además del porcentaje de humedad, es posible habilitar/deshabilitar la recogida de las grasas mediante el correspondiente botón. >

En el display aparece >>>

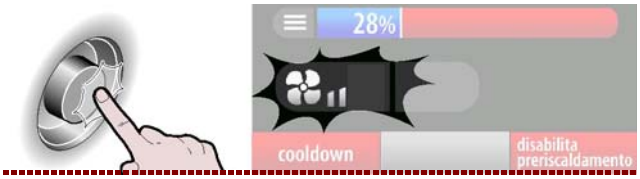


Velocidad de ventilador

1 – Seleccione la zona "Velocidad de ventilador" con el mando. >>>

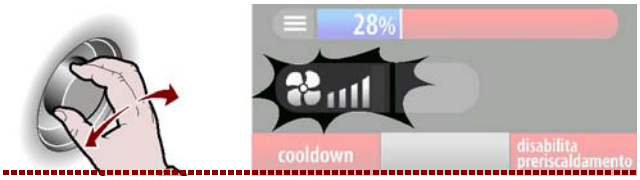


2 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>

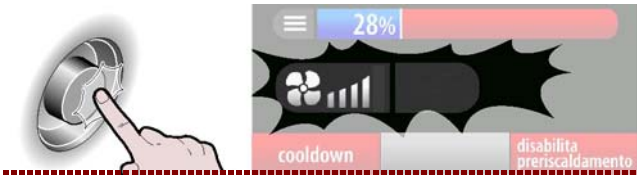


IDM C13961770_ES.f

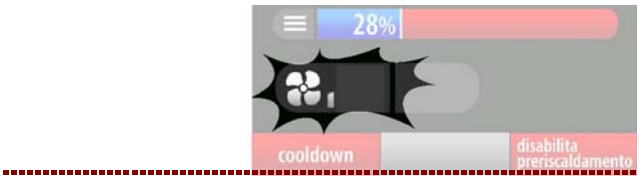
3 – Para modificar la velocidad del ventilador de enfriamiento, gire el mando para aumentar o disminuir el número de las muescas de la escala graduada. >>>



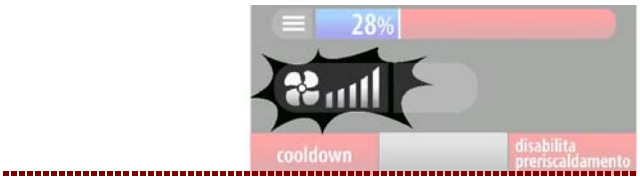
4 – Apriete el mando para confirmar el valor marcado. >>>



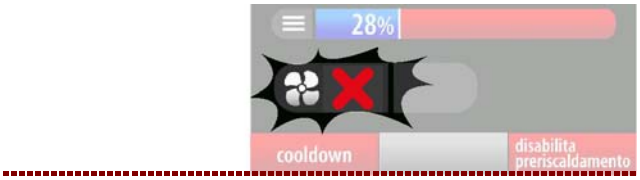
El símbolo indica que el ventilador de enfriamiento se ha fijado a la velocidad mínima. >>>



El símbolo indica que el ventilador de enfriamiento se ha fijado a la velocidad mínima. >>>

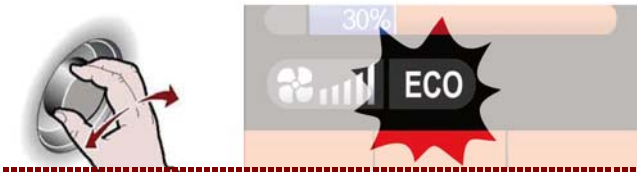


El símbolo indica que el ventilador de enfriamiento se ha fijado en modalidad intermitente (el ventilador se activa y desactiva automáticamente). >>>



ECO

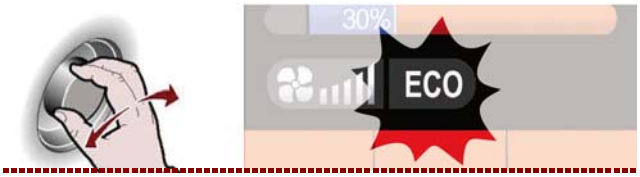
1 – Seleccione la función "ECO" con el mando. >>>



2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>

3 – Para activar o desactivar la función "ECO" gire el mando (icono encendido con luz verde). >>>

Esta función permite ahorrar energía pero solo con cargas reducidas.

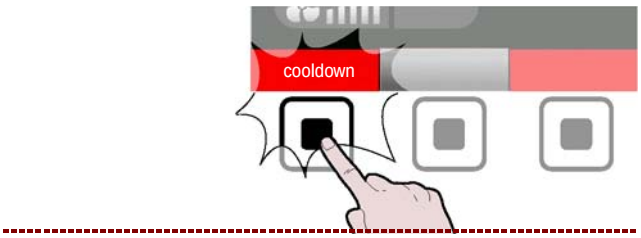


4 – Apriete el pulsador para poner en marcha el ciclo de cocción (véase "Modalidad de inicio y final de "Ciclo de cocción"). >>>

Cuando se completa el ciclo de cocción fijado, para pasar de un otro tipo de cocción a temperatura más baja, es necesario seguir los siguientes pasos.

Cooldown

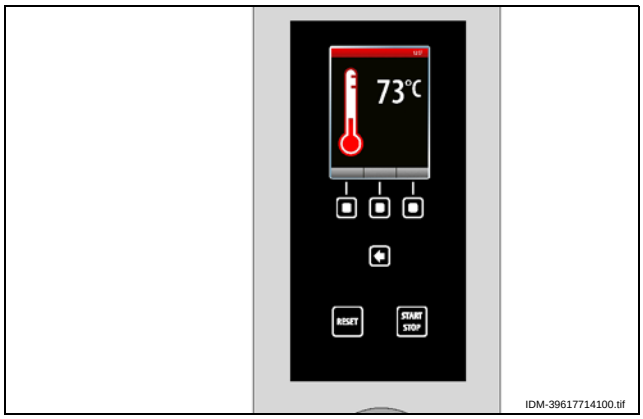
1 – Presionar el botón. >>>



ES

IDM C13961770_ES.f

En la pantalla aparece la página. >>>



2 – Seleccione la temperatura de enfriamiento con el mando. >>>

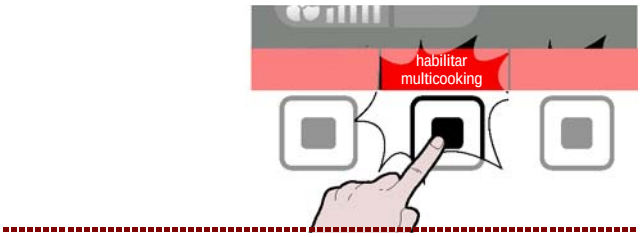
3 – Apriete el mando para confirmar el valor marcado. >>>

4 – Apriete el pulsador para efectuar el enfriamiento rápido del aparato. >>>

Multicooking

Durante cada ciclo de cocción se puede activar o desactivar la función "Multicooking".

1 – Para activar o desactivar ("habilitar/deshabilitar Multicooking") la función de Multicooking, apriete el pulsador. >>>
En función de la elección efectuada, en la zona "Multicooking" aparece el estado de funcionamiento ("habilitar Multicooking" o "deshabilitar Multicooking").



En la pantalla aparece la página. >>>

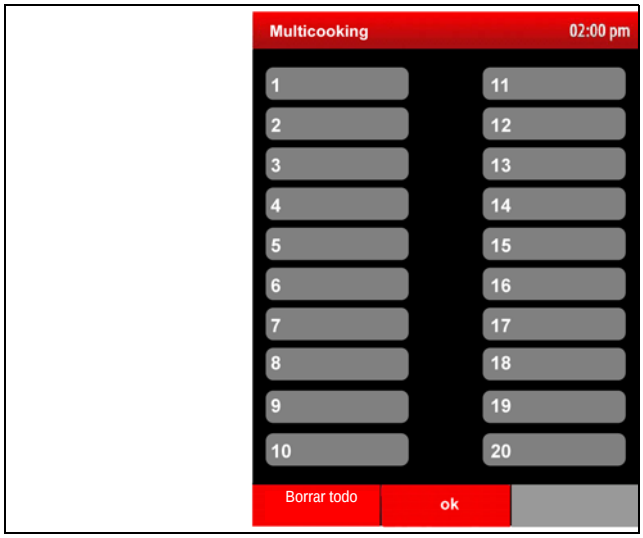
ES

IDM C13961770_ES.f

2 – Seleccione la zona "Multicooking" con el mando. >>>

3 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>

En la pantalla aparece la página. >>>



Nota: Pulse "Borrar todo" para borrar todos los temporizadores.

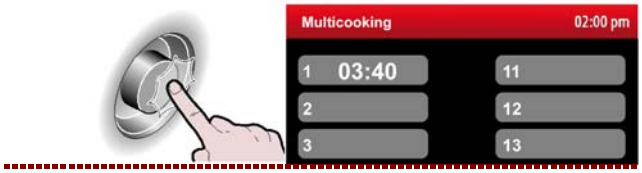
4 – Seleccione uno de los temporizadores con el mando. >>>

5 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>

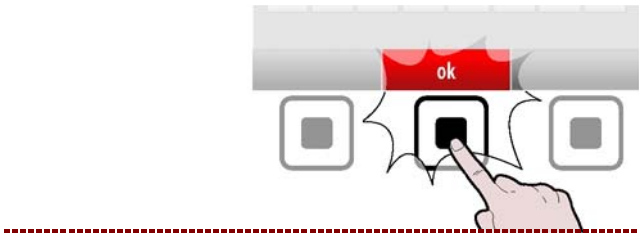
6 – Para configurar el tiempo de cocción gire el mando. >>>

7 – Apriete el mando para confirmar la zona marcada. >>>

Repita la operación desde el punto 4 hasta el 7 para configurar los demás temporizadores.



8 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



ES

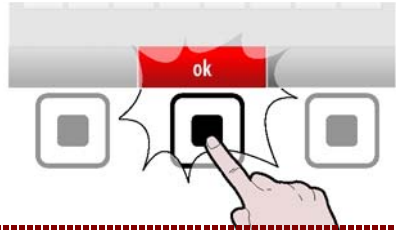
IDM C13961770_ES.1

MODALIDAD PARA "COCCIÓN AUTOMÁTICA C3"

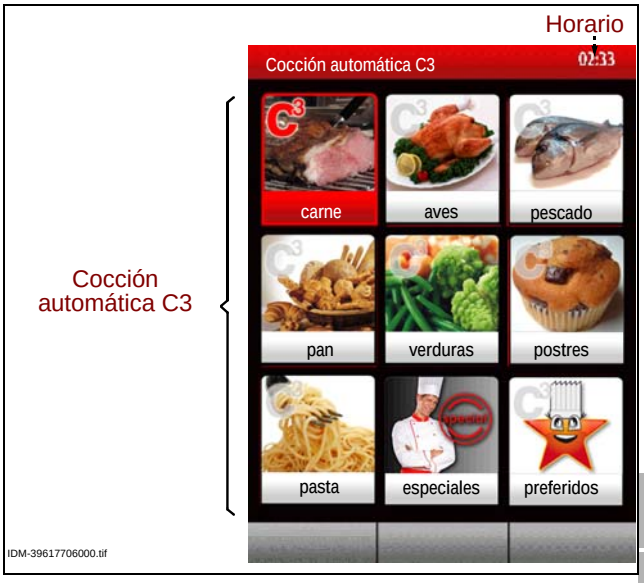
Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "Cocción automática C3" con el mando. >>>

2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>
La página sirve para seleccionar programas de cocción preconfigurados para las diferentes comidas.



3 – Seleccione el tipo de alimento con el mando. >>

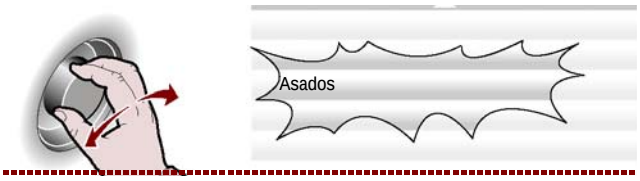
4 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>

En la pantalla aparece la página. >>>

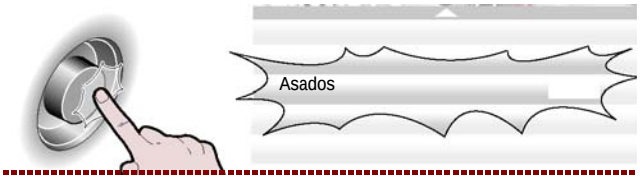
ES

IDM C13961770_ES.f

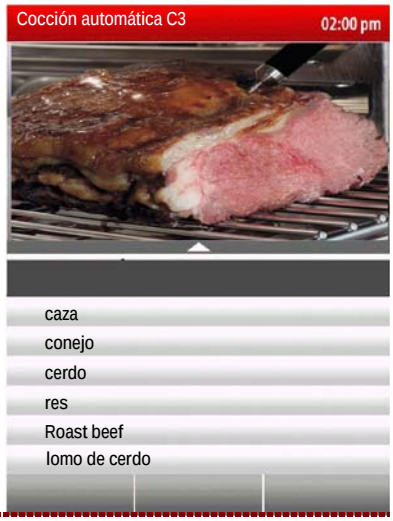
5 – Seleccione el tipo de cocción con el mando. >>>



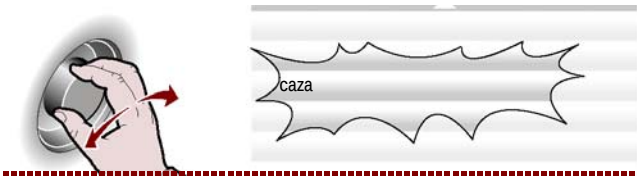
6 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



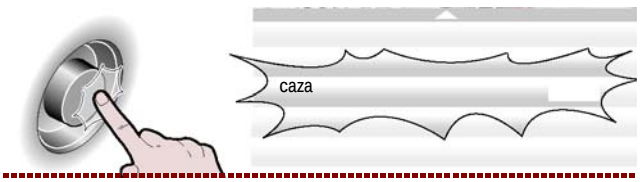
En la pantalla aparece la página. >>>



7 – Seleccione el nombre del programa de cocción con el mando. >>>

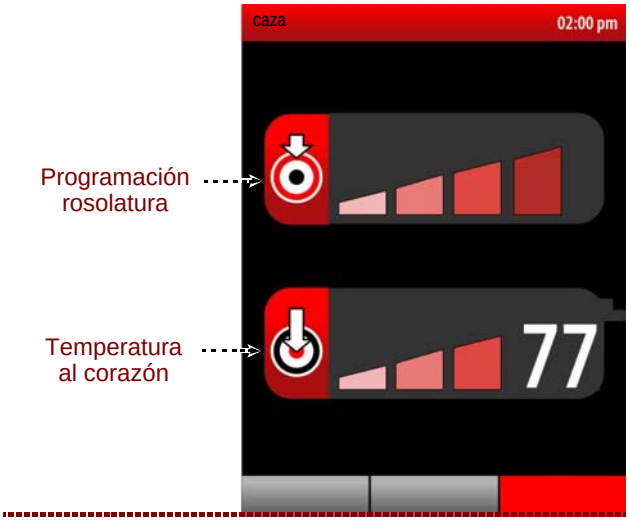


8 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



Sul display compare la pagina. >>>

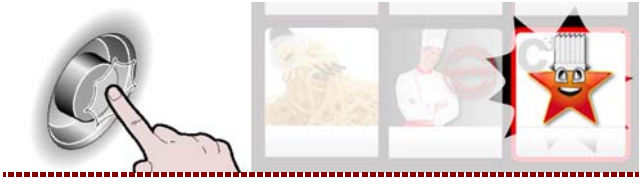
9 – En este punto se puede, con el mando, fijar algunos parámetros propios del programa. >>>



Para poner en marcha la cocción programada a un horario preestablecido, siga los pasos indicados en la Pág.28 (hora de inicio).

Para que la cocción sea la preferida, pulse el botón "convertir en preferido" y proceda de la manera indicada en la pág. 10 (modo de introducción alfanuméricos).

El programa guardado se puede volver a abrir seleccionando el icono "preferidos" en la pantalla "cocción automática C3". >>>



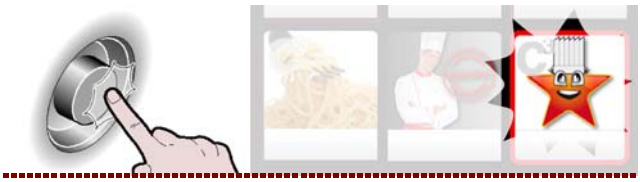
ES

IDM C13961770_ES.1

Los programas "preferidos" se pueden borrar de la siguiente manera:

1 – Seleccione el icono "preferidos" con el mando. >>>

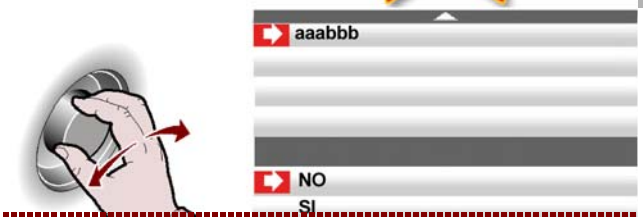
2 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



3 – En la pantalla aparece la página. >>>

4 – Apriete el pulsador. >>>

5 – Gire el mando para seleccionar el mensaje NO y presione para confirmar. >>>



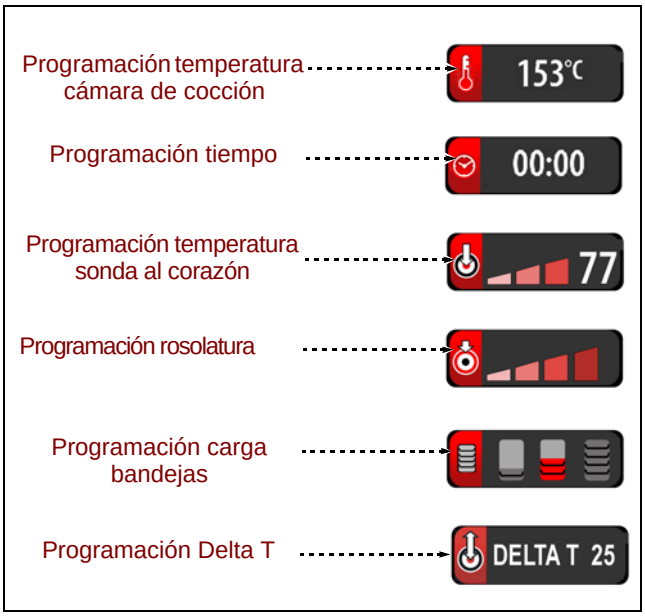
6 – Pulsar este botón para que se ponga en marcha el programa de cocción. >>>

ES

IDM C13961770_ES.f

Importante

En cada programa de las "cocciones automáticas C3" se pueden fijar los parámetros indicados en la tabla de al lado. >>>



Ahumado y pasteurización

Importante

Estos programas necesitan un accesorio específico disponible bajo solicitud.

1 – Seleccione el tipo de cocción con el mando. >>>

2 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>

3 – Pulsar este botón para que se ponga en marcha el programa de cocción.

>>>

ES

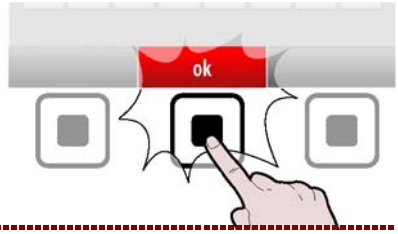
IDM C13961770_ES.f

MODALIDAD "COCCIONES MEMORIZADAS CF3"

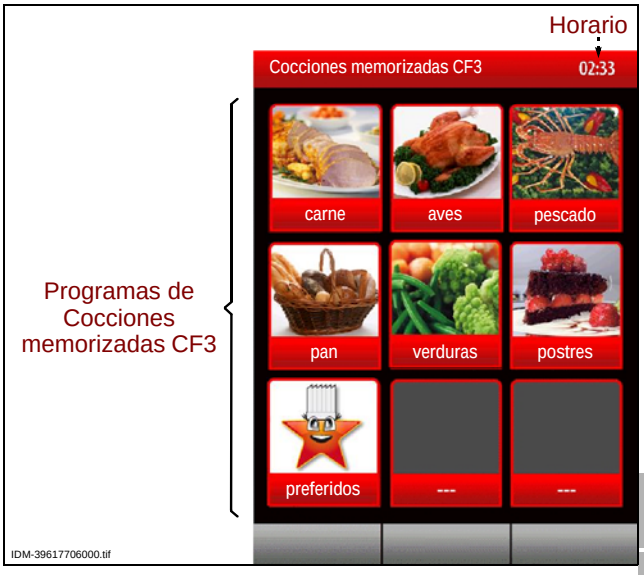
Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "Cocciónes memorizadas CF3" con el mando. >>>

2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



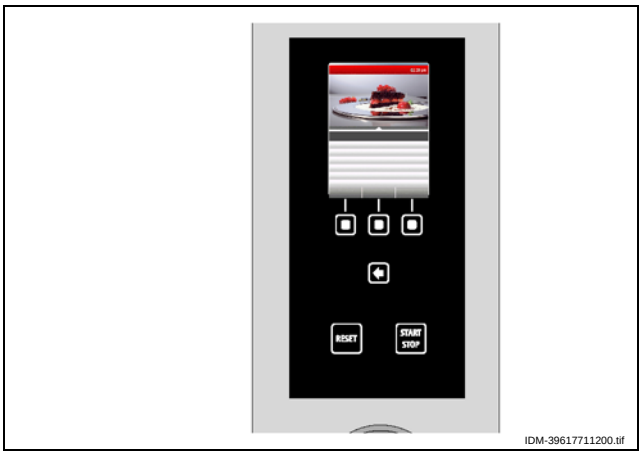
En la pantalla aparece la página. >>>
La página sirve para seleccionar, modificar o programar la cocción de las comidas.



3 – Seleccione el tipo de alimento con el mando. >>

4 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>

En la pantalla aparece la página. >>>

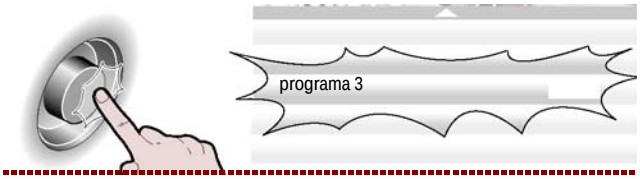


ES

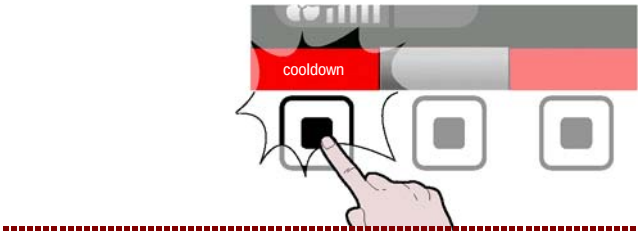
IDM C13961770_ES.f

5 – Seleccione el nombre del programa de cocción con el mando. >>>

6 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>

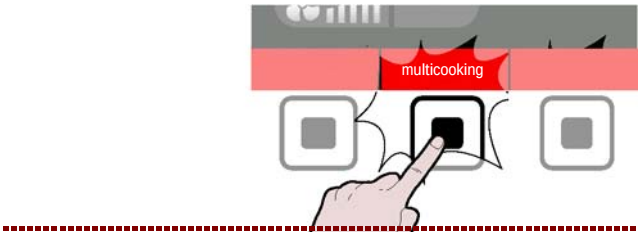


Para poner en marcha el **“cooldown”** apriete el pulsador y siga las instrucciones ya descritas en la Pág. 20. >>>

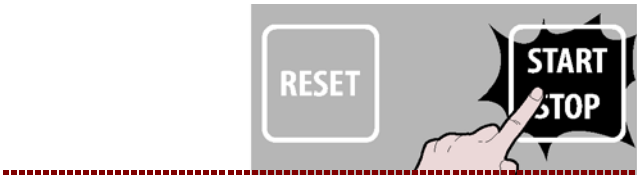


"Para los programas de cocción de una fase es posible habilitar la función "multicooking".

Para poner en marcha el **“Multicooking”** apriete el pulsador y siga las instrucciones ya descritas en la Pág. 21. >>>



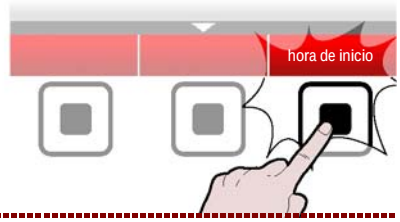
7 – Pulsar este botón para que se ponga en marcha el programa de cocción. >>>



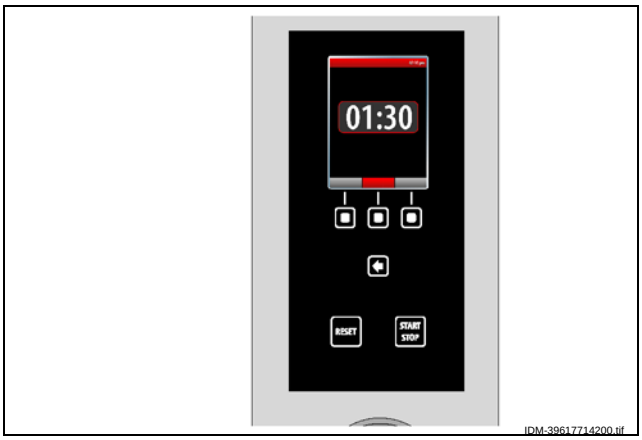
Hora de inicio

Para poner en marcha la cocción programada a un horario preestablecido, siga los pasos indicados.

1 – Presionar el botón. >>>



En la pantalla aparece la página con el horario de inicio de cocción. >>>



Para modificar el horario visualizado, siga los pasos indicados.

2 – Configure el tiempo (hora) de inicio de la cocción con el mando. >>>

ES

IDM_C13961770_ES.f

3 – Apriete el mando para confirmar el valor marcado. >>>

4 – Configure el tiempo (minutos) de inicio de cocción con el mando. >>>

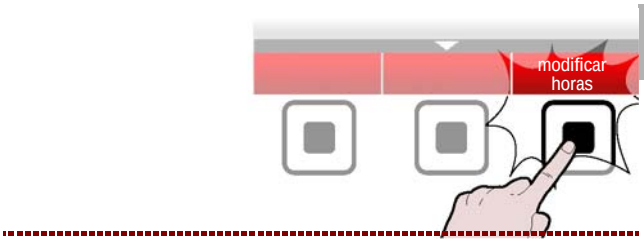
5 – Apriete el mando para confirmar el valor marcado. >>>

6 – Apriete el pulsador para poner en marcha la cocción programada en el horario fijado. >>>

7 – Para poner en marcha inmediatamente la cocción programada, apriete el pulsador. >>>

Con la cocción en curso es posible modificar, temporalmente, los parámetros de un programa (vea "cocción manual").

8 – Para modificar la hora de inicio, pulse el botón y siga los puntos de 2 a 5. >>>

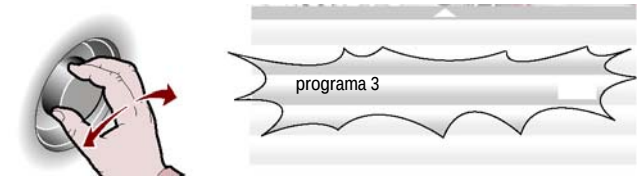


Delta T

1 – Seleccione el tipo de alimento con el mando. >>

2 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>

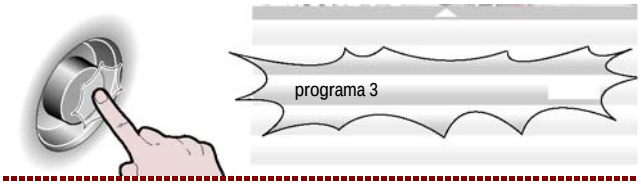
3 – Seleccione el nombre del programa de cocción con el mando. >>>



ES

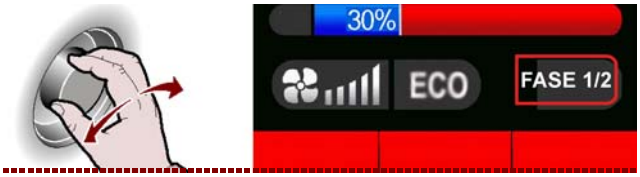
IDM C13961770_ES.f

4 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>

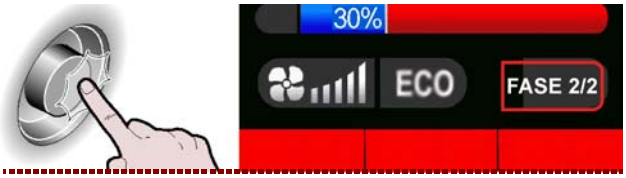


En la pantalla aparece la página >>>

5 – Seleccione una fase donde tiene la intención de habilitar la función "delta T" con el mando. >>>



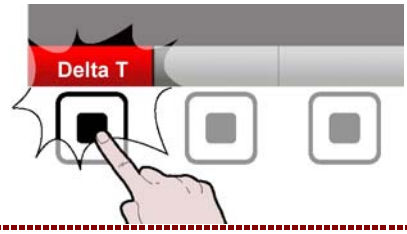
6 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>



7 – Seleccione la temperatura con el mando. >>>

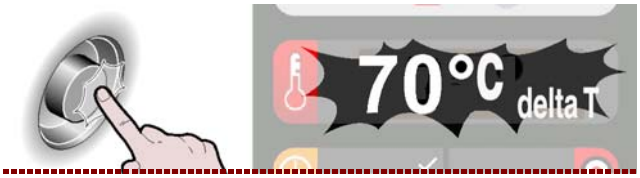
8 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>

9 – Pulse el botón "Delta T" para habilitar la función. >>>



10 – Gire el mando para configurar el "Delta T" deseado. >>>

11 – Presione el mando para confirmar la selección marcada. >>>

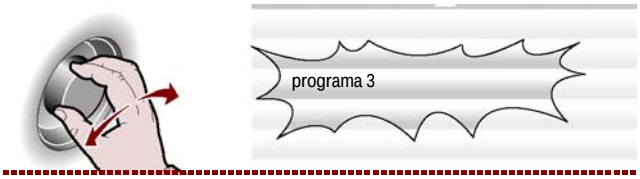


ES

IDM C13961770_ES.f

MODIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PROGRAMAS DE COCCIÓN

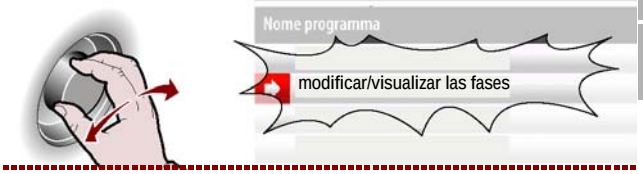
1 – Seleccione el nombre del programa de cocción con el mando. >>>



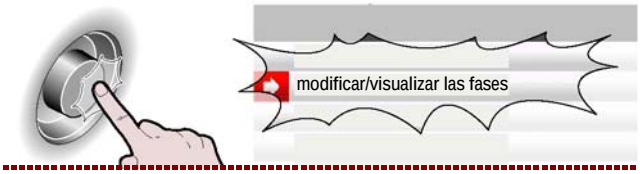
2 – Presionar el botón. >>>

En la pantalla aparece la página. >>>

3 – Seleccione de la lista la función de interés con el mando. >>>



4 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



– **CAMBIAR NOMBRE**: sirve para asignar un nuevo nombre al programa de cocción seleccionado (véase Pág. 10).
– **MODIFICAR/VISUALIZAR LAS FASES**: sirve para visualizar y/o modificar la fases del programa de cocción seleccionado (véase Pág. 73).
– **COPIAR**: sirve para efectuar una operación de "Copiar-Pegar" del programa de cocción seleccionado y cambiar el nombre (véase Pág. 10).
– **ELIMINAR**: sirve para eliminar el programa de cocción seleccionado.
– **CONVERTIR EN FAVORITO**: Sirve para "guardar" el programa de cocción elegido en la categoría de favoritos.

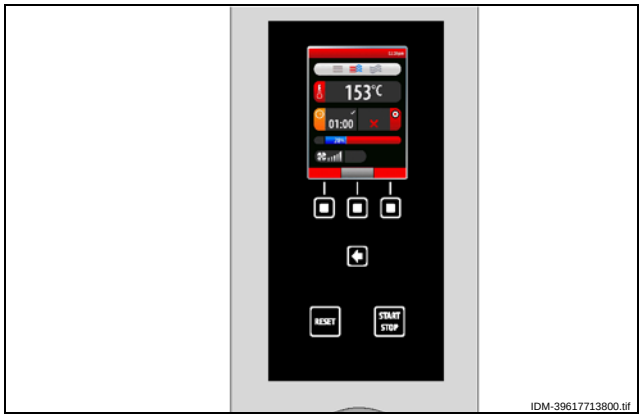
Se puede modificar, cambiar el nombre etc. de las características de los programas de cocción memorizados por el fabricante seleccionando desde el "Menú principal" "Ajustes" y después "Desbloqueo de programa" (véase Pág. 15).

IDM C13961770_ES.1

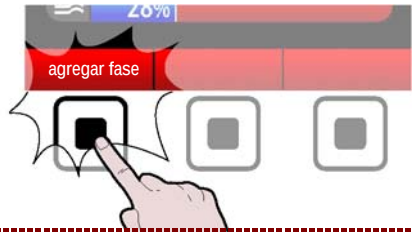
CREACIÓN DE "NUEVO PROGRAMA" DE COCCIÓN

1 – Presionar el botón. >>>
2 – Introduzca el nombre del nuevo programa de cocción (véase Pág. 10).

En la pantalla aparece la página. >>>
Fije todas las características del nuevo programa de cocción (tipo de cocción, temperatura, tiempo de cocción, etc.) como indicado en la Pág.17.

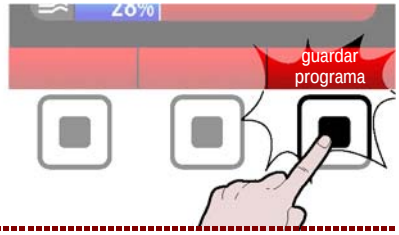


3 – En la creación de un nuevo programa, puede ser necesario efectuar la cocción en varias fases.
Para satisfacer esta necesidad apriete el pulsador.
>>>



4 – Además puede ser necesario cancelar a uno o más fases de una cocción.
Para satisfacer esta necesidad apriete el pulsador.
>>>

5 – Cuando se complete la programación, apriete el pulsador para guardar el nuevo programa y volver al menú principal. >>>



ES

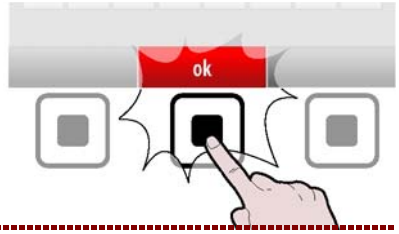
IDM C13961770_ES.f

MODALIDAD PARA REGENERACIÓN Y BANQUETING

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "regeneración/banqueting" con el mando. >>>

2 – Apriete el pulsador ??1 para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página donde se puede efectuar (todas las funciones) descritas en el párrafo "cocción memorizada CF3" (véase Pág. 27÷30). >>>>

ES

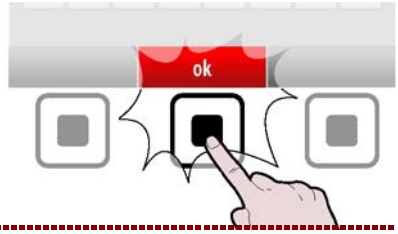
IDM C13961770_ES.f

MODALIDAD PARA "LAVADO AUTOMÁTICO"

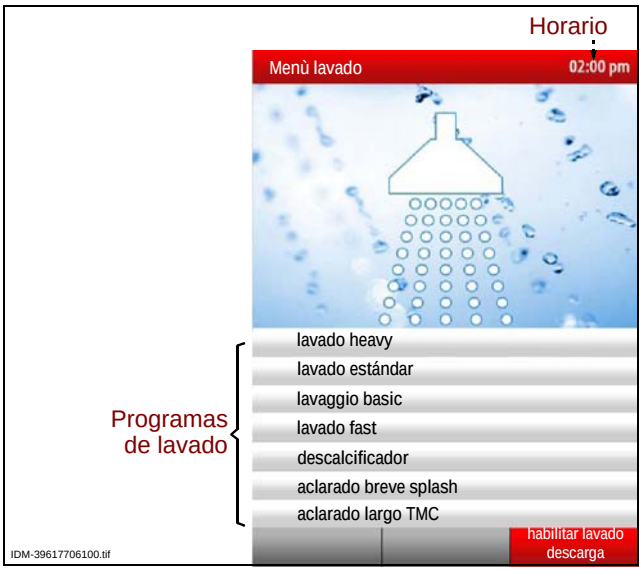
Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "Lavado automático" con el mando. >>>

2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>
La página sirve para seleccionar el tipo de programa para el lavado del aparato.



3 – Controlar que los bidones de los productos de lavado (detergente y sanificante) contengan al menos 1 litros cada uno.

4 – Seleccione el ciclo de lavado de interés con el mando. >>>

5 – Presionar el botón para iniciar el ciclo de lavado. >>>

ES

IDM C13961770_ES.f

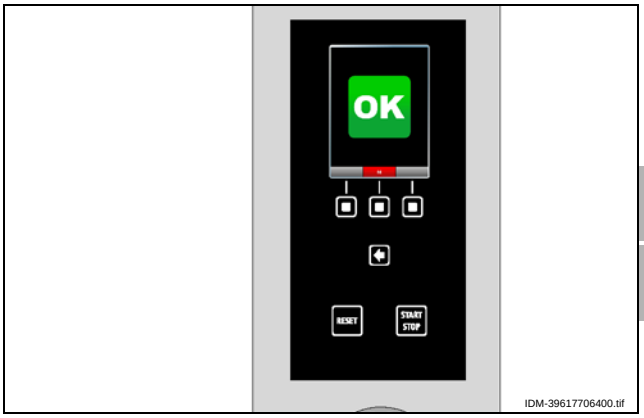
Tabla programas de lavado

Programas	Descripción
Lavado heavy	Lavado recomendado para eliminar residuos de muy difícil remoción (por ejemplo: después de cocciones de convección de carnes con elevado contenido de grasa, tales como pollo, asado, etc.)
Lavado estándar	Lavado recomendado para eliminar residuos de difícil remoción (por ejemplo: después de cocciones de convección de carne y/o pescado)
Lavaggio basic	Lavado recomendado para eliminar residuos de fácil remoción (por ejemplo: después de cocciones mixtas o de convección, hasta 150°C).
Lavado fast	Lavado recomendado para eliminar residuos pequeños (por ejemplo: después de cocciones al vapor)
Descalcificador	Permite eliminar los depósitos de sustancias calcáreas presentes en la cámara de cocción.
Aclarado breve splash y aclarado largo TMC	Permite enjuagar la cámara de cocción sin utilizar detergente.

Importante

Solo para programas de lavado “Heavy clean” y “Estándar clean” se puede utilizar la función “habilitar/deshabilitar lavado de descarga”.

6 – Cuando se ha completado el ciclo de lavado del aparato se indica con la activación de una señal acústica y con la visualización, en la pantalla, de la página. >>>



7 – Presionar el botón para interrumpir la alarma acústica. >>>

8 – En caso de interrupción de un ciclo de lavado (Alarma o interrupción voluntaria mediante botón START/STOP) aparece la alarma de interrupción del lavado. >>>

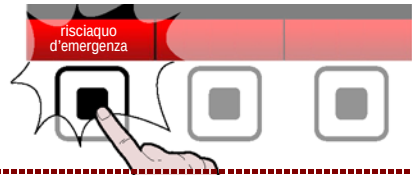
MANCANZA ACQUA!
Durante l'operazione il sistema lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum dolor sit.Lorem ipsum dolor sit. Lorem ipsum
CODICE ERRORE: E02
opzione 1
opzione 2
opzione 3

9 – Pulse el botón ”RESET”. >>>

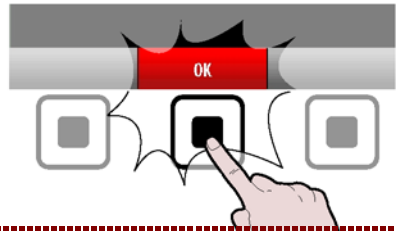
ES

IDM C13961770_ES.f

10 – Pulse el botón "aclarado de emergencia" y espere a que el lavado termine. >>>



11 – Apriete el pulsador para volver a la página anterior. >>>

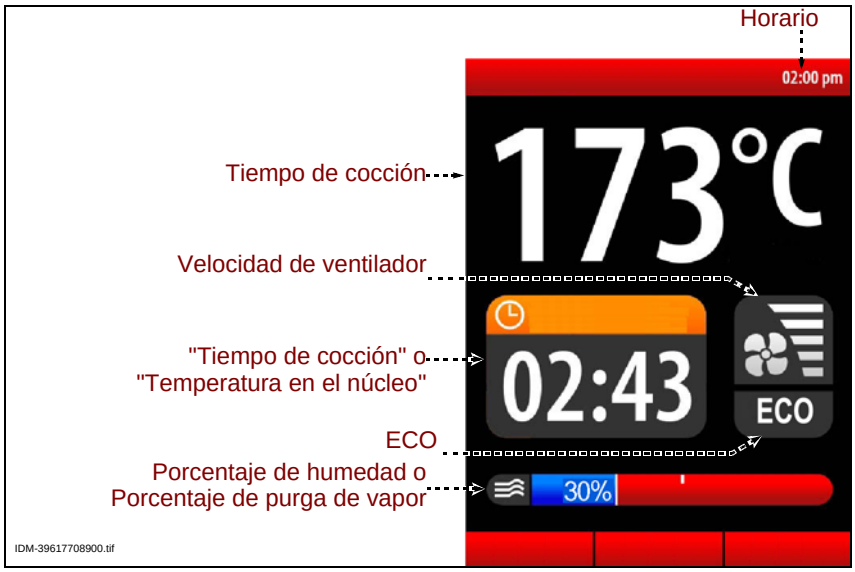


MODALIDAD DE INICIO Y FINAL DE "CICLO DE COCCIÓN"

Para comenzar el ciclo de cocción (en modalidad "Manual" o "Programada"), siga los pasos indicados.
1 – Encender el aparato (véase pág. 8).
2 – Seleccione el tipo de cocción y fije todos los parámetros necesarios para el correcto funcionamiento (véase Pág. 17).

3 – Presionar el botón. >>>
4 – Introduzca los alimentos en el interior de la cámara de cocción y cierre la puerta para poner en marcha el ciclo de cocción.

En la pantalla aparece la página.>>>



Importante

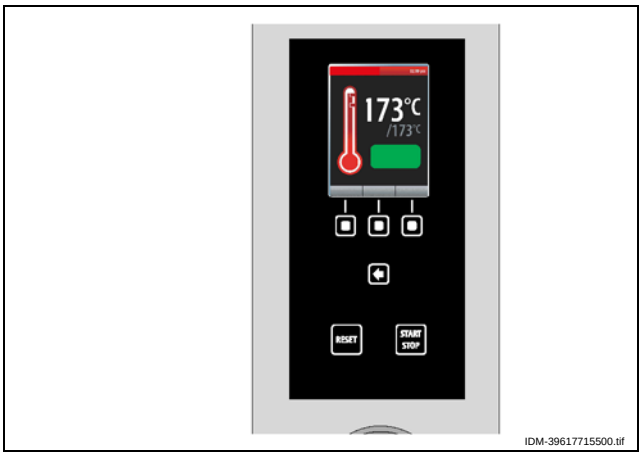
Durante todo el ciclo de cocción, la luz interna de la cámara permanece encendida para permitir que se vea el alimento.

Si en la pantalla aparece la página, está activa la función de precalentamiento. Antes de introducir las comidas en la cámara de cocción, espere a que se haya completado la fase de precalentamiento.

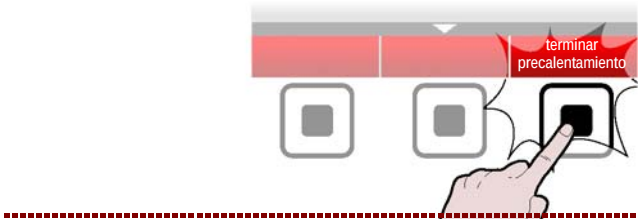
ES

IDM C13961770_ES.f

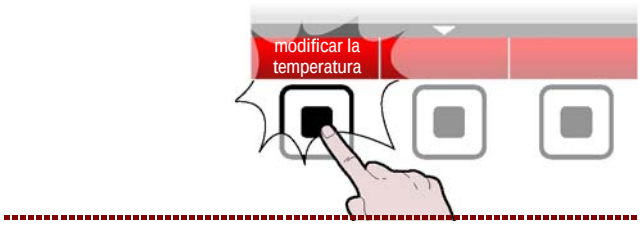
Al final de la fase de precalentamiento, en la pantalla aparece la página. >>>



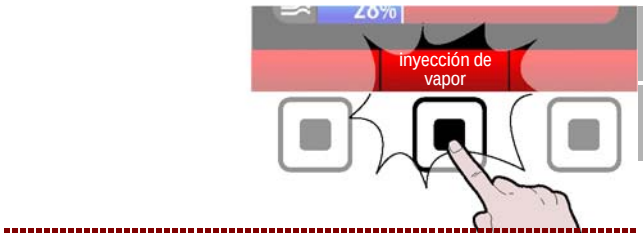
Si es necesario anticipar el final del precalentamiento, apriete el pulsador. >>>



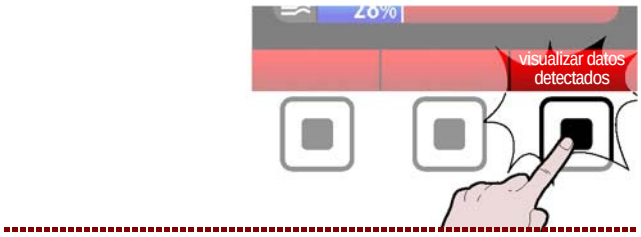
Para modificar la temperatura de precalentamiento, apriete el pulsador y siga los pasos indicados en la Pág. 17. >>>



5 – Para introducir vapor en el interior de la cámara durante la fase de cocción, apriete el pulsador. >>>



6 – Para visualizar, durante la fase de cocción, la temperatura en el interior de la cámara y el tiempo fijado, apriete el pulsador. >>>



Esta función está activa solo cuando la función "Multicooking" no está activada. De lo contrario visualiza los tiempos de la función "Multicooking".

Para modificar, durante la fase de cocción, los parámetros configurados (temperatura, tiempo de cocción, velocidad del ventilador, etc.), siga los pasos indicados.

7 – Presionar el botón. >>>

Para modificar los parámetros de cocción, siga como se indica en el párrafo "Modalidad para "cocción manual"".

En modo de cocción, la temperatura en la cámara y el tiempo/temperatura en el corazón se pueden modificar rápidamente utilizando solo el mando.

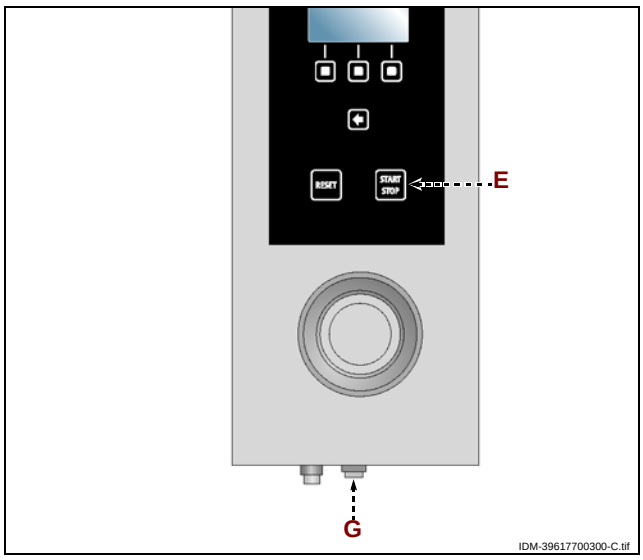
Durante una cocción, excepto para las cocciones memorizadas C3, presione:

ES

IDM C13961770_ES.f

- una vez y gire el mando para modificar la temperatura de la cámara de cocción; presione el mando para confirmar la modificación.
- dos veces y gire el mando para modificar el tiempo de cocción o la temperatura en el corazón; pulse el mando para confirmar la modificación.
- tres veces y gire el mando para modificar el modo de cocción (convección, vapor o mixto); gire el mando para confirmar la modificación.

El ciclo de cocción se detendrá automáticamente al transcurrir el tiempo programado o bien cuando la "sonda al corazón" detecte la temperatura programada. Cuando se para el ciclo se activa la señal acústica y se apaga la luz de la cámara de cocción.
Para parar el ciclo de cocción antes del final fijado, apriete el pulsador **(E)** o abra la puerta. El aparato permanece alimentado eléctricamente. Si se desea desactivar también la alimentación eléctrica, apriete el pulsador **(G)**.

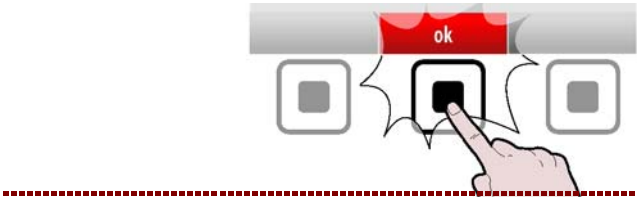


MODALIDAD PARA " HACCP "

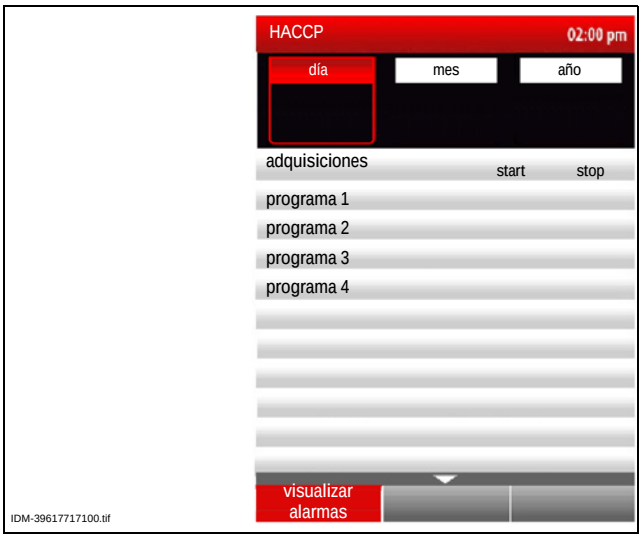
Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "HACCP" con el mando. >>>

2 – Apriete el pulsador para confirmar la función marcada. >>>



En la pantalla aparece la página. >>>
La página sirve para visualizar los datos de cocción medidos y las alarmas intervenidas.



ES

IDM C13961770_ES.f

3 – Presione el mando para modificar el día (mes o año). >>>

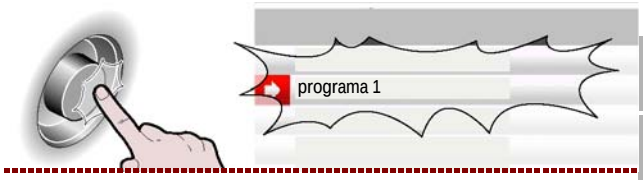
4 – Gire el mando para configurar el día (mes o año).

5 – Apriete el mando para confirmar el valor programado. >>>

6 – Gire el mando para seleccionar "Adquisiciones". >>>

7 – Presione el mando para acceder a las cocciones. >>>

8 – Apriete el mando para confirmar la función marcada. >>>



9 – Apriete el pulsador para volver a la página anterior. >>>

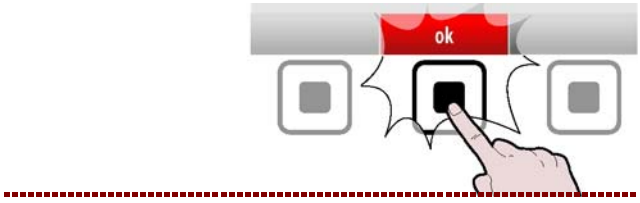
10 – Apriete el pulsador para visualizar las alarmas intervenidas durante las cocciones. >>>

MODALIDAD PARA " CARGA / DESCARGA DE DATOS "

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Seleccione la función "Carga / descarga de datos " con el mando. >>>

2 – Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



ES

IDM C13961770_ES.f

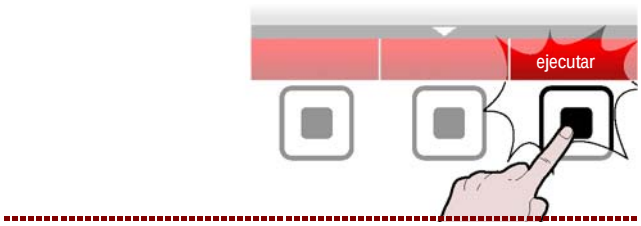
En la pantalla aparece la página. >>>
La página sirve para descargar los datos de cocción o programas de regeneración desde el horno a una unidad de memoria exterior o para cargar los datos de cocción de una unidad de memoria exterior al horno.

3 – Seleccione de la lista la función de interés con el mando. >>>

Apriete el pulsador para seleccionar todos programas de cocción de cargar y/o descargar. >>>
Como alternativa seleccione los programas individuales que se deben cargar/descargar.
Los programas seleccionados se marcarán con el símbolo (☆).

Apriete el pulsador para poner en marcha la operación. >>>

La operación puede requerir varios minutos en dependencia de la cantidad de datos que hay que descargar/cargar.



PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.
1 – Cerrar la llave de alimentación del agua.
2 – Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
3 – Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.
4 – Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
5 – Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
6 – Cubrir el aparato con una envoltura de protección y dejar pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.

MANTENIMIENTO 5

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, con las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un mantenimiento bien efectuado permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

ES

IDM C13961770_ES.f

Precaución - advertencia

Antes de llevar a cabo cualquier tipo de regulación, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar las llaves de alimentación del gas y del agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador del aparato e impedir el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.

Siempre al final del servicio y cada vez que sea necesario, limpiar:
– La cuba de recolección de los líquidos de condensación (véase pág. 43)
– La cámara de cocción (véase pág. 42)
– L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 41)

Todos los años asigne a operadores expertos y autorizados, la realización de las siguientes operaciones:
– Limpieza del filtro de entrada del agua (véase pág. 48)
– Limpieza de los tubos de salida (véase pág. 48)

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA LIMPIEZA

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.

Tabla de productos para la limpieza

Descripción	*Productos*
Para lavar y aclarar	Agua potable a temperatura ambiente
Para limpiar y secar	Paño no abrasivo que no deje ningún residuo
Productos detergentes aconsejados	Detergentes a base de: potasa cáustica máx al 5%, sosa cáustica al 5%
Productos para eliminar olores desagradables	Productos abrillantadores a base de: ácido cítrico, ácido acético (pH min.5)

Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cerrar siempre la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica por medio del interruptor aislador y dejar que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.

Precaución - advertencia

Al aplicar los detergentes es obligatorio utilizar guantes en goma, mascarilla contra inhalaciones y gafas de protección, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre seguridad.

1 – Los productos detergentes deben manipularse siempre con máximo cuidado.
2 – Rociar sólo pequeñas cantidades de detergente.
3 – No rociar detergente sobre superficies demasiado calientes.
4 – No rociar detergente sobre personas ni animales.
5 – Aplicar las instrucciones indicadas en el envase y en la ficha técnica del detergente.
6 – Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.

Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

IDM C13961770_ES.f

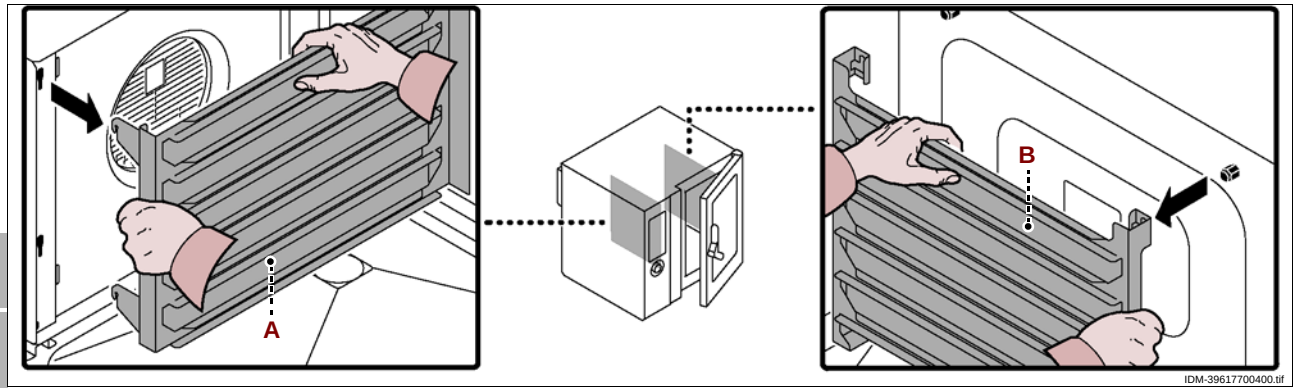
7 – Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.
8 – No utilizar chorros de agua a presión.
9 – Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.
10 – Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.
11 – Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN Y SONDA DE HUMEDAD

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.
1 – Dejar enfriar la cámara de cocción hasta una temperatura de aprox. 60°C.

Precaución - advertencia

A cada cambio del método de cocción, limpiar con cuidado la cámara.
Sírvase de los productos indicados en la tabla "Productos para la limpieza del aparato".
No dirigir chorros de agua fría sobre el dispositivo de iluminación ni sobre el cristal de la puerta cuando la temperatura de la cámara supere los 150°C.



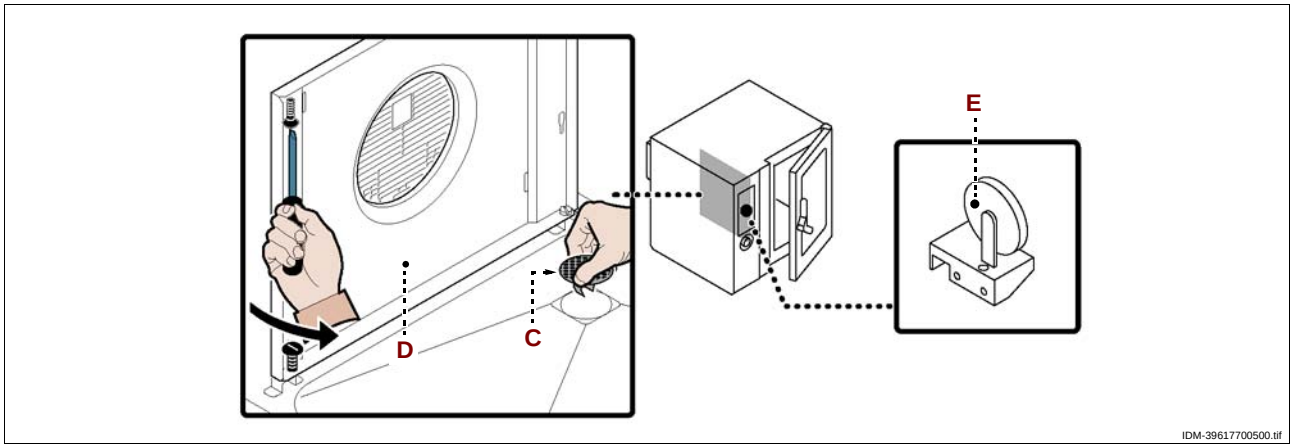
2 – Extraer del horno las estructuras portabandejas(**A-B**) y limpiarlas con cuidado.
3 – Extraer y limpiar la rejilla filtro **(C)**.
4 – Destornillar los tornillos para abrir el panel deflector **(D)**.
5 – Humedecer con agua tibia (potable) todas las partes internas de la cámara de cocción (paredes, intercambiador, ventilador y sonda de medición humedad **(E)**).
Para humedecer las partes internas de la cámara de cocción, es conveniente utilizar la "lanza de lavado".
6 – Rociar el detergente para uso alimentario y dejarlo actuar durante 10÷15 min, en todas las partes internas de la cámara de cocción (paredes, intercambiador, ventilador y sonda de medición humedad **(E)**).
Para rociar el detergente en las partes internas de la cámara de cocción, es conveniente utilizar el "nebulizador".
7 – Enjuagar con agua tibia (potable) y secar las superficies de la cámara de cocción.
8 – Aclarar y secar que el producto abrillantador actúe durante algunos minutos.
9 – Enjuagar con agua tibia (potable) y secar las superficies de la cámara de cocción.
10 – Volver a enroscar los tornillos para cerrar el panel deflector **(D)**.
11 – Volver a colocar las estructuras portabandejas **(A-B)** y la rejilla filtro **(C)**.

Precaución - advertencia

Una vez concluidas las operaciones de limpieza, antes de reutilizar el aparato lleve a cabo un ciclo de cocción en vacío por 15 min. con el método de cocción a "Vapor" y por otros 15 min. con el método por "Convección" a la temperatura de 150°C.
Al dejar el horno inactivo por breves períodos, déjese la puerta de la cámara de cocción abierta a fin de evitar la formación de condensación.

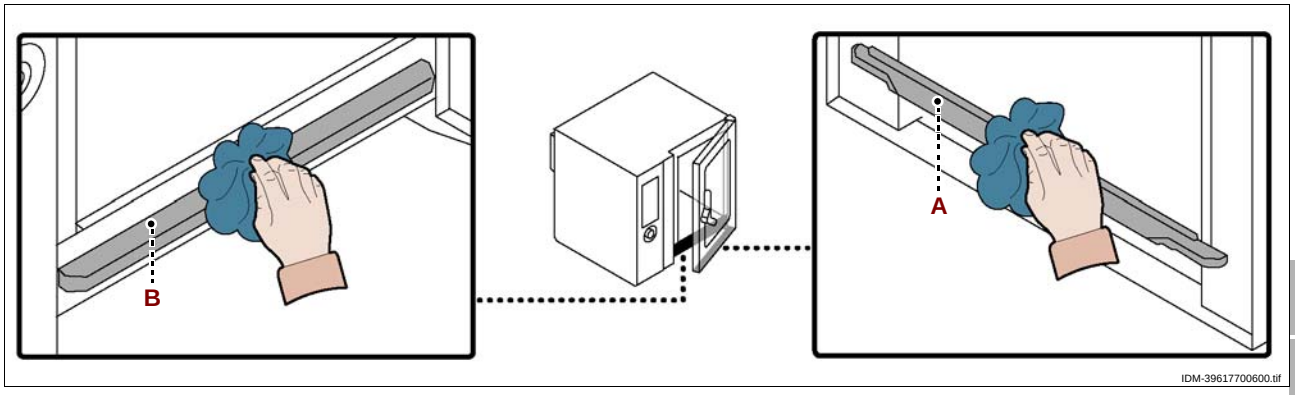
ES

IDM C13961770_ES.1



LIMPIEZA DE LA CANALETA Y CUBA DE RECOLECCIÓN DE LOS LÍQUIDOS DE CONDENSACIÓN

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.
1 – Limpiar y vaciar la canaleta de recolección de los líquidos de condensación.
2 – Limpiar la cuba de recolección de los líquidos de condensación **(B)** y controle el orificio y conducto de salida no estén obstruidos.



AVERÍAS 6

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento. Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso. Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Inconveniente	*Causa*	*Remedio*
El aparato no se enciende	Fusible "activado"	Cambie el fusible (véase pág. 53)
	Activación de un dispositivo de seguridad o protección (termostato de seguridad o relé térmico)	Pulsar el botón de reposición del dispositivo
	Tarjeta electrónica averiada	Contactar el servicio de asistencia
El ciclo de cocción no se pone en marcha o se detiene repentinamente	Tarjeta electrónica del panel de mandos averiada	Contactar el servicio de asistencia
	Alarma activada	Consultar la tabla de "Señalización de las alarmas"

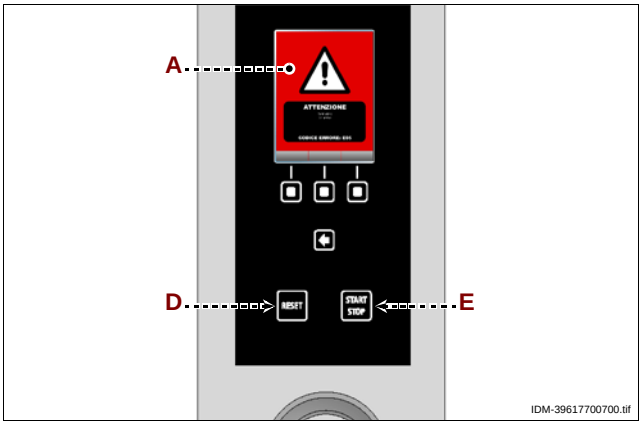
ES

TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS

En caso de que el problema o el inconveniente no esté mencionado entre las anomalías de la tabla anterior, consultar la tabla de "Señalización de las alarmas" que se detalla a continuación.
Dichas informaciones sirven para que el usuario logre identificar las señales de alarma que se visualizan en el indicador **(A)**.

Importante

Pulsar el botón (D) para reponer la alarma.



Alarma	Inconveniente	Remedio	Notas
H2O	Falta agua en la cámara o bien la presión del agua es insuficiente	Controlar la presencia de agua en la red o regular la presión (véase pág. 52); si no se logra resolver el problema recurrir al servicio de asistencia	Pueden efectuarse ciclos de cocción por convección
H2O.	Falta agua en la descarga o bien la presión del agua es insuficiente	Controlar la presencia de agua en la red o regular la presión (véase pág. 52); si no se logra resolver el problema recurrir al servicio de asistencia	Pueden efectuarse ciclos de cocción a vapor y por convección
OPE	Solicitud de abertura o cierre de la puerta del horno	Abrir o cerrar la puerta del horno. Recurrir al servicio de asistencia en caso de que el mensaje no se borre	El ciclo de cocción no se pondrá en marcha hasta que no se efectúe la operación solicitada
CLE	Indica que es necesario llevar a cabo las operaciones de limpieza	Realice un programa de lavado automático	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E01	La sonda de la cámara de cocción está averiada o conectada de forma incorrecta	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E02	La sonda al corazón está averiada o está mal conectada	Controlar la posición de la sonda al corazón del producto o ponerse en contacto con el servicio de asistencia en caso de avería	No pueden llevarse a cabo ciclos de cocción con la sonda al corazón del producto
E03	La sonda de salida del vapor presenta alguna avería	Recurrir al servicio de asistencia	Pueden efectuarse ciclos de cocción a vapor y por convección
E04	La válvula motorizada no está posicionada correctamente	Repetir la operación de encendido del horno y si no se logra resolver el problema recurrir al servicio de asistencia	Pueden efectuarse ciclos de cocción a vapor y por convección
E05	Avería en la sonda del termostato de seguridad	Recurrir al servicio de asistencia	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura

ES

IDM C13961770_ES.f

Alarma	Inconveniente	Remedio	Notas
E06	Activación de las protecciones térmicas	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E08	La sonda en vacío (accesorio opcional) está averiada o conectada de forma incorrecta.	Presionar el botón de "Reset"	Antes de iniciar el ciclo de cocción, desconectar y conectar nuevamente la sonda en vacío. Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia
E10	Temperatura excesiva del armario de los componentes eléctricos	El horno resuelve de forma autónoma el problema	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E11 **E13** **E14**	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E19	La sonda de humedad está averiada o conectada de forma incorrecta	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E20	Error de configuración	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E21	El ciclo de lavado se ha interrumpido por falta de detergente.	Controlar la posición del tubo y el nivel del detergente en el recipiente; en caso de ser necesario, rellenar y reanudar el ciclo de lavado.	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia
E22	El ciclo de lavado se ha interrumpido por falta de sanificante.	Controllare la posizione del tubo e il livello di sanificante nel recipiente; se necessario, effettuare il rabbocco e riavviare il ciclo di lavaggio	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia
E23	El ciclo de lavado se ha interrumpido durante la fase final de higienización.	Presionar el botón de Reset y enjuagar manualmente y con cuidado la cámara de cocción.	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia
E24 **E26**	Avería del sistema de lavado automático	Controle que no hayan quedado restos de productos detergentes en el interior de la cámara de cocción	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia. Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E25	Procedimiento Llenado del sistema no completada	Controle la posición del tubo y el nivel de sanitizante en el recipiente; si es necesario, rellene y vuelva a poner en marcha el procedimiento de lavado automático.	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia

ES

IDM C13961770_ES.1

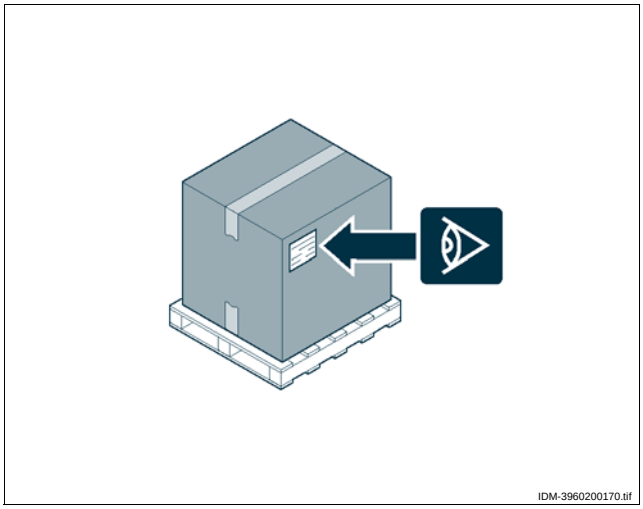
RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

Importante

Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso.
La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

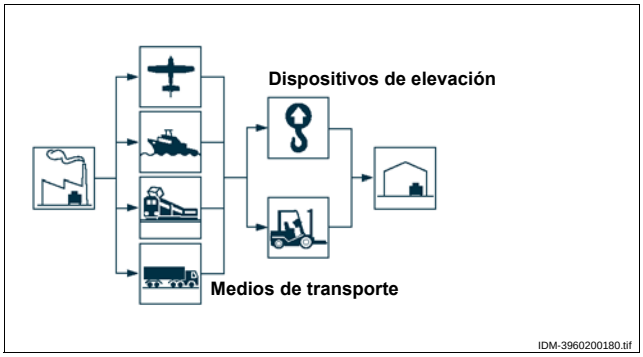
EMBALAJE Y DESEMBALAJE

El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.
A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.
Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.
En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.
El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.


IDM-3960200170.tif

TRANSPORTE

El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.
El esquema representa las soluciones más utilizadas.
A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.



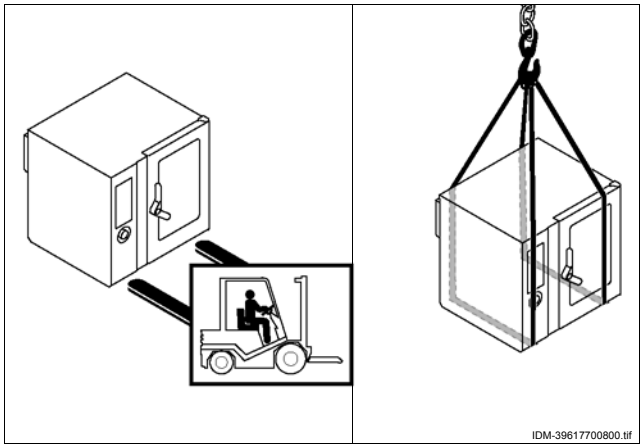
IDM-3960200180.tif

DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada. Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.

Importante

Al introducir la carretilla elevadora, prestar atención en los tubos de alimentación y descarga.


IDM-39617700800.tif

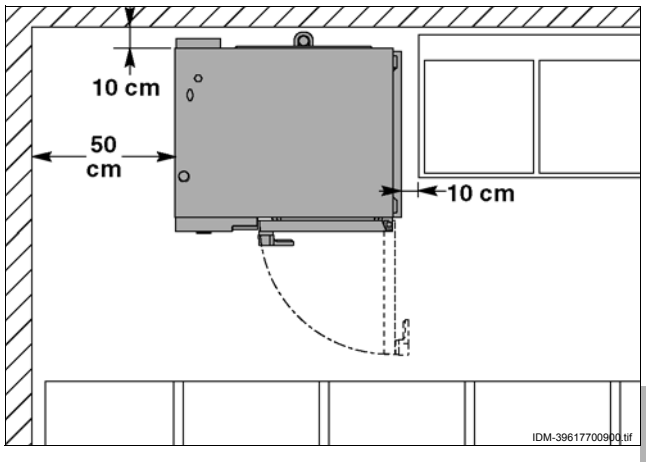
INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.
La zona de instalación deberá equiparse con todas las conexiones de alimentación, ventilación, aspiración y evacuación de los residuos de producción, deberá estar oportunamente iluminada y poseer todos los requisitos higiénicos y sanitarios conformes con las leyes en vigor a fin de evitar peligrosas contaminaciones de los alimentos.
Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.
Llevar a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.

Importante

Instalar el aparato sobre una base de apoyo (disponible bajo pedido) y colocarla de acuerdo con las indicaciones de la figura.

Si la instalación del horno es en el centro del local es necesario dejar un espacio mínimo de 50 cms. entre la parte trasera del horno y otros aparatos.

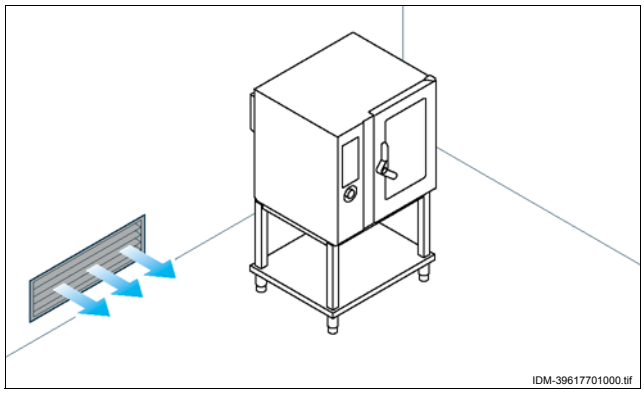


Importante

No instale el equipo cerca de las paredes inflamables.

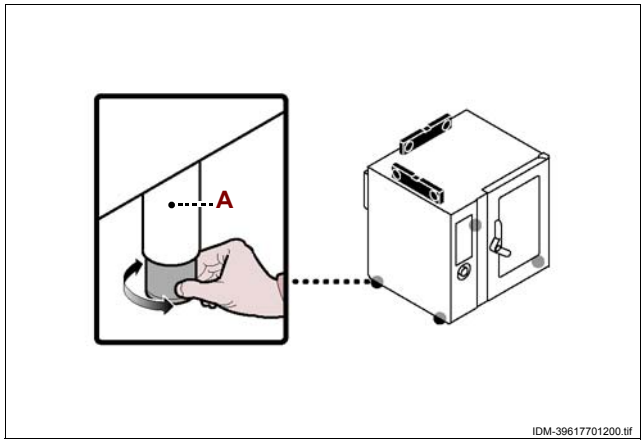
VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.
Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.



NIVELACIÓN

Operar con las patas de apoyo **(A)** para nivelar el equipo.



ES

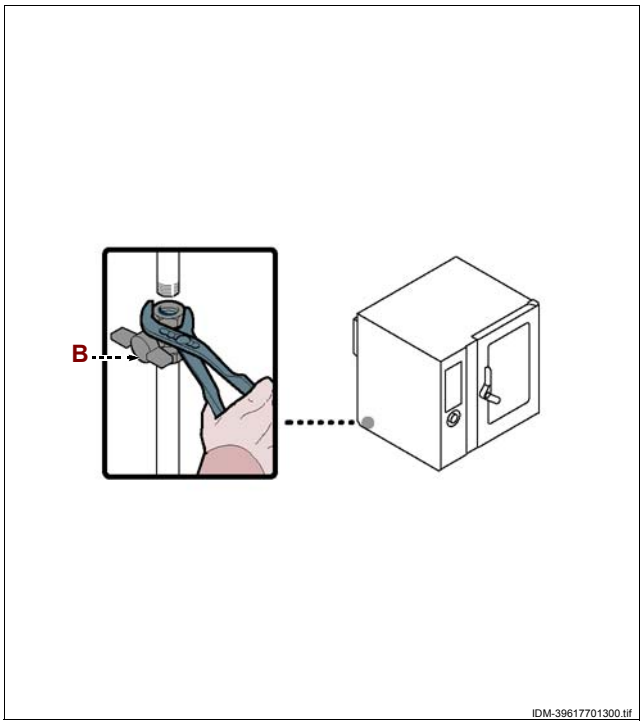
ENLACE AGUA

Precaución - advertencia

Llevar a cabo la conexión respetando las leyes vigentes en materia y utilizar siempre el material adecuado y previsto por el constructor.

Conexión a la red de alimentación del agua

Conectar el tubo de la red de alimentación con el tubo de empalme del aparato, colocando entre medio una llave de paso **(B)** para interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del agua.



Importante

El grifo (B), que no es suministrado junto con el equipo, debe ser instalado en una posición de fácil acceso, que permita una inmediata identificación de su estado (abierto o cerrado).

Precaución - advertencia

El aparato deberá alimentarse con agua potable que presente las características mencionadas en la tabla, que deberán ser respetadas para que el aparato no se deteriore. De todas formas se aconseja el uso de un dispositivo de purificación de las aguas.

Descripción	*Valor*
Presión	200÷400 kPa (2÷ 4 bar) (*)
Llevada agua (l/h)	9 l/h (FX 61) (*) 12 l/h (FX 101) (*)
pH	7÷7.5
Conductividad	< 200µS/cm
Dureza	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenido de sales e iones metálicos	
Cloro	<0,1 mg/l
Cloruros	< 30 mg/l
Sulfatos	< 40 mg/l
Hierro	< 0,1 mg/l
Cobre	< 0.05 mg/l
Manganeso	< 0,05 mg/l

(*) El valor corresponde a la cantidad de agua necesaria para la producción de vapor en el interior de la cámara de cocción.

Importante

Sólo para Gran Bretaña: obsérvense también las instrucciones indicadas en el anexo (Véase "Enlace agua (WRAS)").

CONEXIÓN AL TUBO DE DESAGÜE

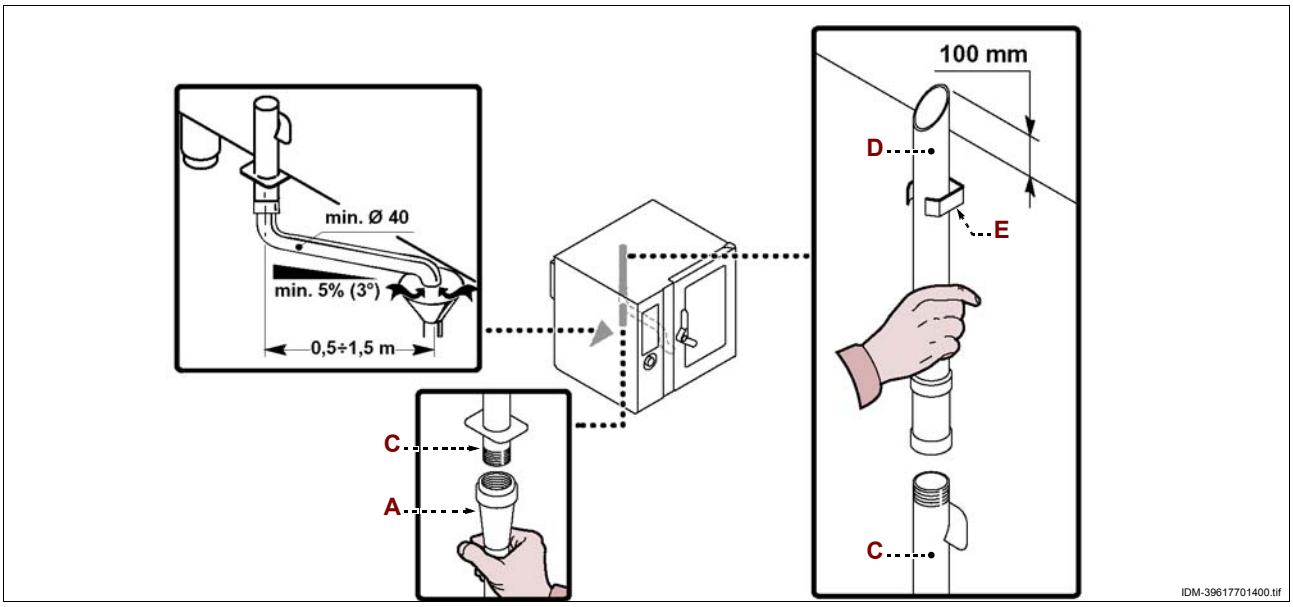
Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Conectar el tubo de red **(A)** con el tubo **(C)** de empalme del aparato.

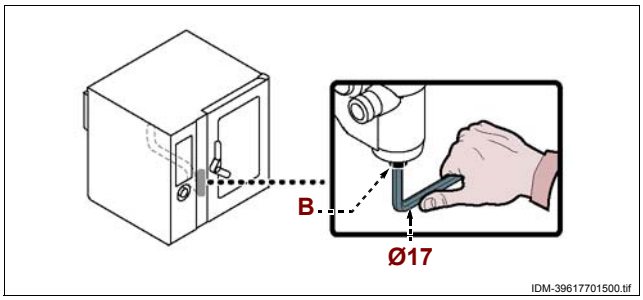
2 – Conectar el tubo respiradero **(D)** con el tubo **(C)** de empalme del aparato y fijarlo al soporte **(E)** .

ES

IDM C13961770_ES.f

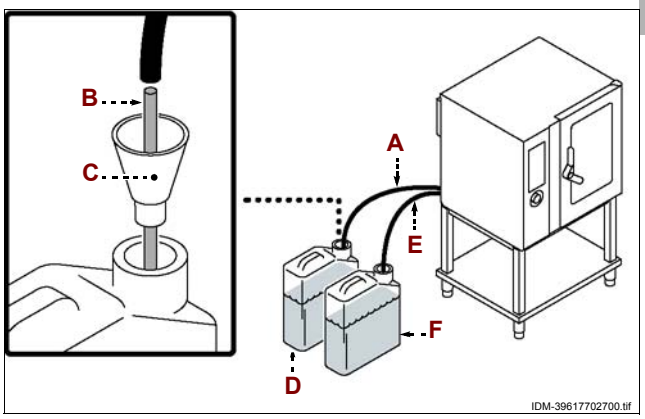


El tubo de desagüe del aparato dispone de un tapón (B) que permite descargar los residuos depositados.



CONEXIÓN DE ALIMENTACIÓN LAVADO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.
1 – Acoplar el tubo rojo **(A)** en el tubo **(B)** e introducir el cono **(C)** en el bidón **(D)** del detergente..
2 – Acoplar el tubo azul **(E)** en el tubo **(B)** e introducir el cono **(C)** en el bidón **(F)** del sanificante.
Utilizar los productos de lavado detergente y sanificante suministrados por el fabricante del horno a fin de obtener los mejores resultados.
La composición química de los productos mencionados es la siguiente:
– **Detergente**: sosa cáustica con concentración inferior al 20%.
– **Sanificante**: a base de citratos y secuestrantes orgánicos en porcentaje inferior al 15%.



Importante

El uso de productos de diferente composición puede dañar la instalación y las paredes del horno; además, los residuos liberados pueden contaminar los alimentos.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Precaución - advertencia

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor.
El aparato se suministra con tensión de funcionamiento a 400V/3N/PE, posible de conmutar a 230V/3/PE.
Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

IDM C13961770_ES.f

Conecte el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

1 – De no estar presente, instalar cerca del aparato un interruptor automático aislador **(B)** que presente las siguientes características.

– Desenganchador térmico (para regulación véase tabla de pág. 4)

– Desenganchador térmico regulado a 30 mA

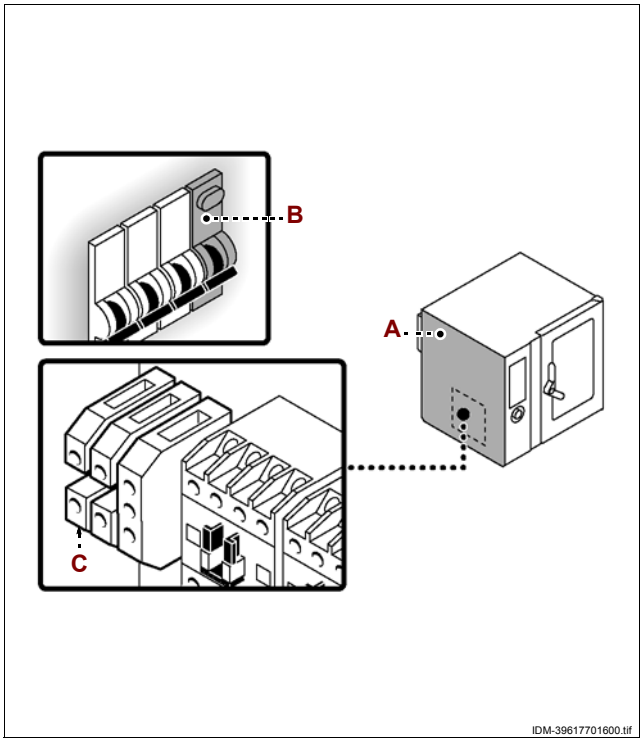
– Categoría B o C (IEC 898)

2 – Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral **(A)**.

3 – Conectar el interruptor automático de palanca **(B)** al tablero de bornes **(C)** del aparato y a la red eléctrica de alimentación, según las indicaciones mencionadas en el esquema eléctrico ilustrado al final del manual, utilizando un cable que presente las siguientes características.

– Peso:≥ del tipo H05RN-F (designación 245 IEC 57)

– Temperatura de empleo: ≥ 70°C.



Importante

Al efectuar el enlace prestar particular atención al conectar los cables de neutro y de tierra.

4 – Volver a montar el panel y a enroscar los tornillos una vez terminada la operación.

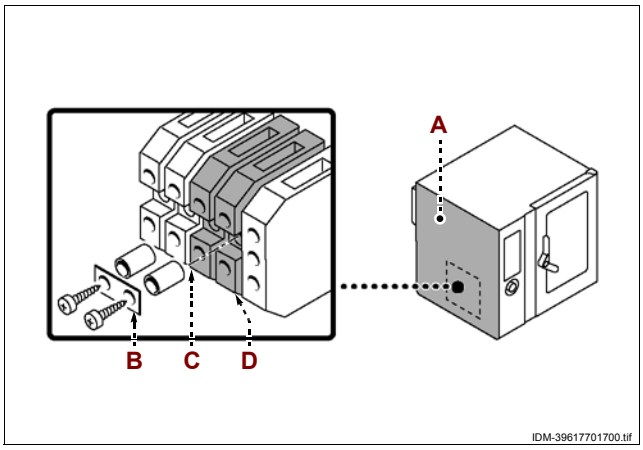
TRANSFORMACIÓN ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

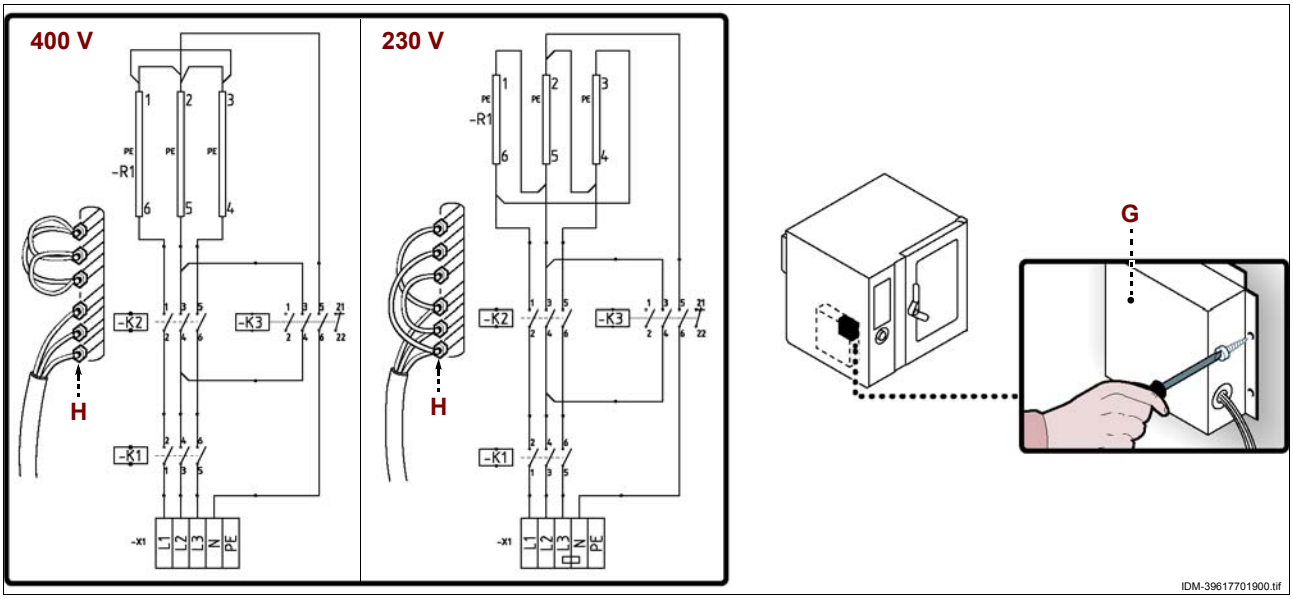
1 – Desconectar la alimentación eléctrica general.

2 – Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral **(A)**.

3 – Colocar el puente **(B)** para conectar eléctricamente los bornes **(C-D)** (véanse los esquemas eléctricos adjuntos).



4 – Retirar el cárter **(G)** y modificar las conexiones en los terminales de las resistencias **(H)** de la manera ilustrada en la figura.



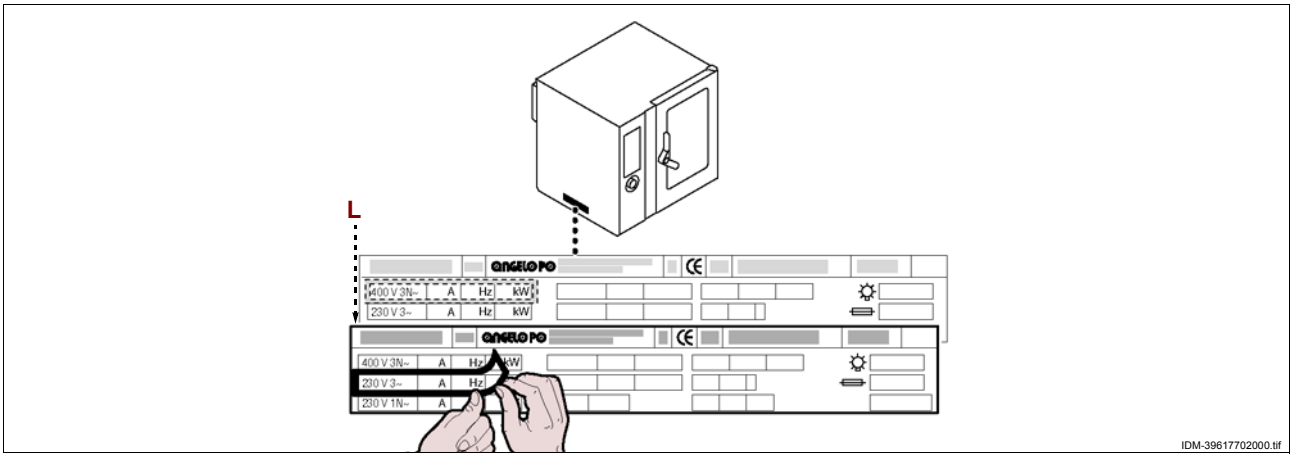
ES

IDM C13961770_ES.f

5 – Volver a montar el cárter **(G)**.
6 – Volver a colocar el panel **(A)** y atornillar nuevamente los tornillos.
7 – Retirar el adhesivo indicador de la tensión de prueba presente en la placa de identificación **(L)** y aplicar el nuevo adhesivo indicador de la tensión en uso.

Importante

Una vez concluida la intervención controlar que no se verifiquen anomalías de funcionamiento.



PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.
1 – Abrir la llave de alimentación del agua y controlar la estanqueidad de la conexión.
2 – Operar el interruptor aislador para controlar la conexión eléctrica.
3 – verificar que la tensión de red sea aquélla requerida para el aparato y, si es necesario, llevar a cabo la transformación (véase pág. 50).
4 – Controlar y, si fuese necesario, regular la presión del agua (véase pág. 52).
5 – Controlar el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad.
6 – Llevar a cabo un ciclo de cocción en vacío para controlar el correcto funcionamiento del aparato.
Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

REGULACIONES 8

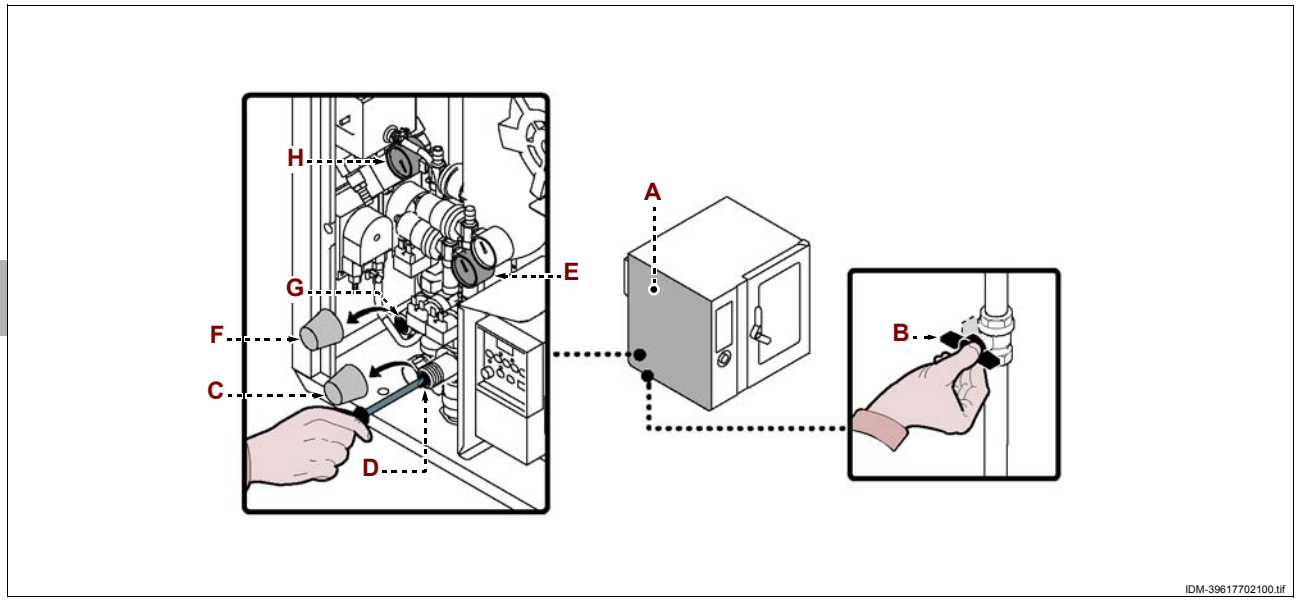
RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LAS REGULACIONES

Importante

Antes de llevar a cabo cualquier tipo de regulación, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar las llaves de alimentación del agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador del aparato e impedir el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.

REGULACIÓN DE LA PRESIÓN DEL AGUA

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.
1 – Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral **(A)**.
2 – Abrir la llave de alimentación del agua **(B)**.
3 – Destornillar el casquillo **(C)**.
4 – Operar con el tornillo **(D)** (entrada agua sistema lavado) para disponer el valor de la presión, indicada en el manómetro **(E)**, en 1,5 bar.
En caso de que la presión del agua sea insuficiente, instalar un dispositivo para aumentar la presión.
5 – Volver a enroscar el casquillo **(C)**.
6 – Destornillar el casquillo **(F)**.
7 – Operar con el tornillo **(G)** (entrada agua en cámara de cocción) para disponer el valor de la presión, indicada en el manómetro **(H)**, en 1 bar
En caso de que la presión del agua sea insuficiente, instalar un dispositivo para aumentar la presión.
8 – Volver a enroscar el casquillo **(F)**.
9 – Volver a colocar el panel **(A)** y atornillar nuevamente los tornillos.
10 – Cerrar la llave de alimentación del agua **(B)** una vez terminada esta operación.



SUSTITUCIÓN DE PIEZAS 9

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS

Antes de cambiar eventuales piezas del aparato, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar las llaves de alimentación del gas y del agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador del aparato e impedir el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.
En caso de que sea necesario cambiar algún componente deteriorado, sírvase exclusivamente de recambios originales.
Se declina toda responsabilidad en caso de daños a personas o componentes provocados por el uso de recambios no originales o de operaciones extraordinarias que puedan modificar los requisitos de seguridad, sin la autorización del constructor.
Para solicitar componentes nuevos, observar las indicaciones mencionadas en el catálogo de recambios.

ES

IDM C13961770_ES.f

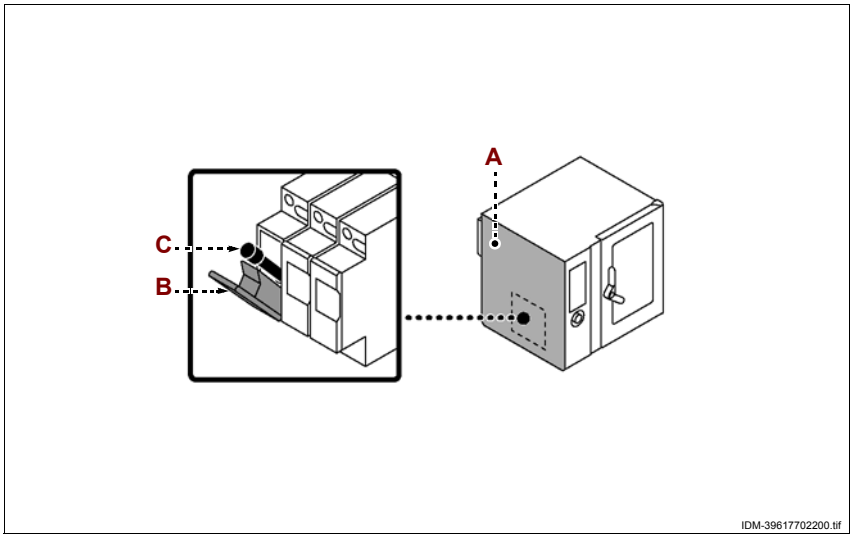
CAMBIO DEL FUSIBLE

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 – Destornillar los tornillos y desmontar el panel lateral **(A)**.

2 – Extraer el portafusibles **(B)** y cambiar el fusible **(C)** deteriorado.

3 – Volver a montar el portafusibles y el panel lateral una vez terminada la operación.



SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

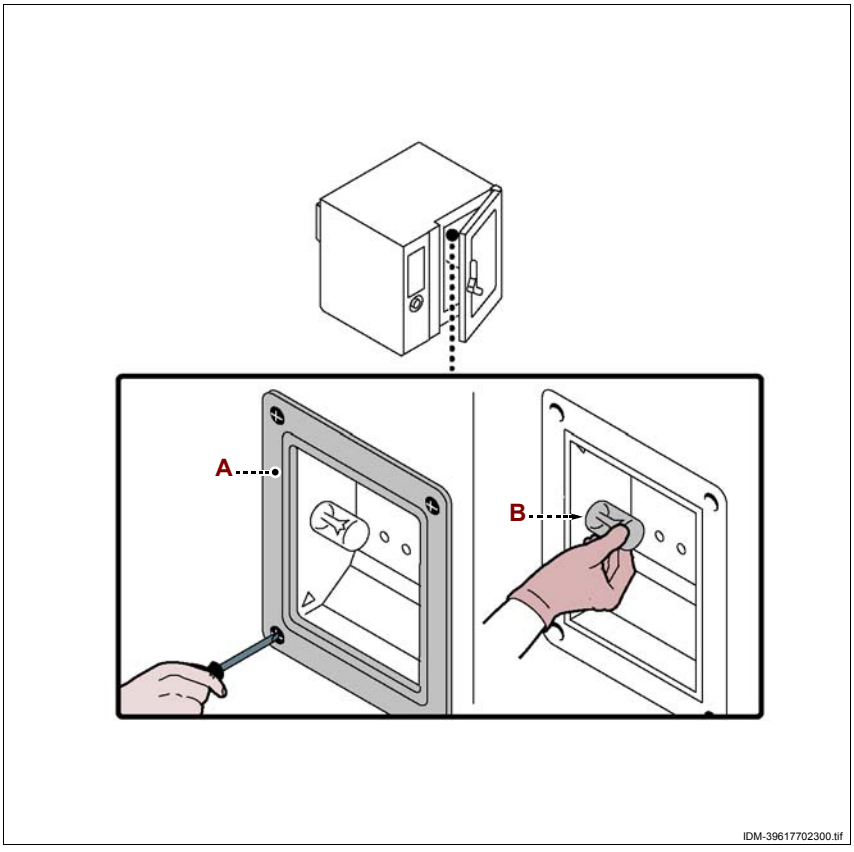
1 – Destornillar los tornillos y retirar el cubrelámparas **(A)**.

2 – Retirar y cambiar la lámpara **(B)**.

Precaución - advertencia

Al efectuar esta operación será necesario evitar el contacto directo con la bombilla y, eventualmente, utilizar guantes de protección.

3 – Volver a montar el cubrelámparas **(A)** y atornillar nuevamente los tornillos una vez terminada la operación.



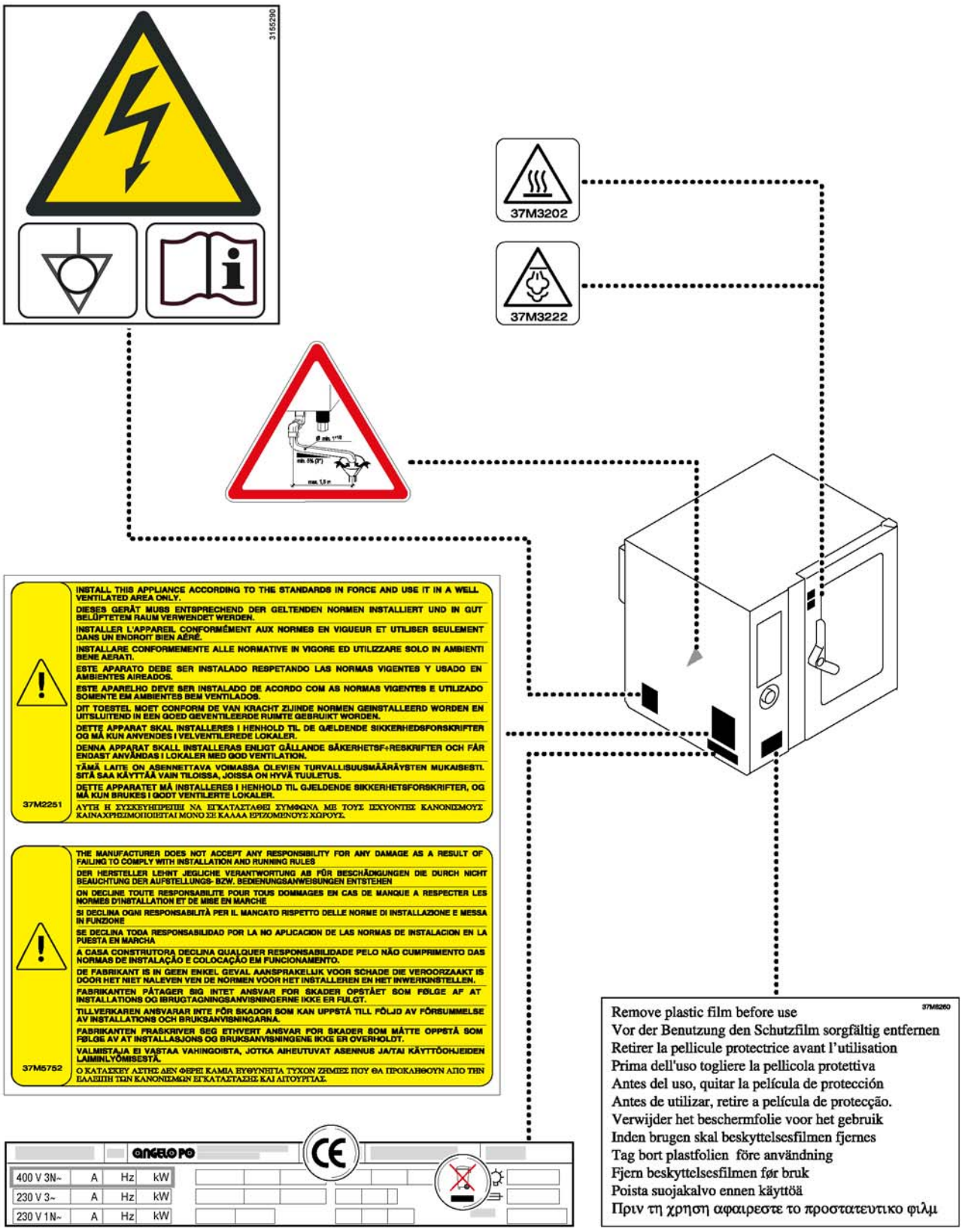
DESGUACE DEL EQUIPO

Importante

Esta operación debe ser efectuada por operadores expertos, los que deberán proceder respetando las normas vigentes en materia de seguridad del trabajo. No abandonar en el ambiente productos no biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Estos productos deben ser eliminados de conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes sobre la materia.

IDM C13961770_ES.f

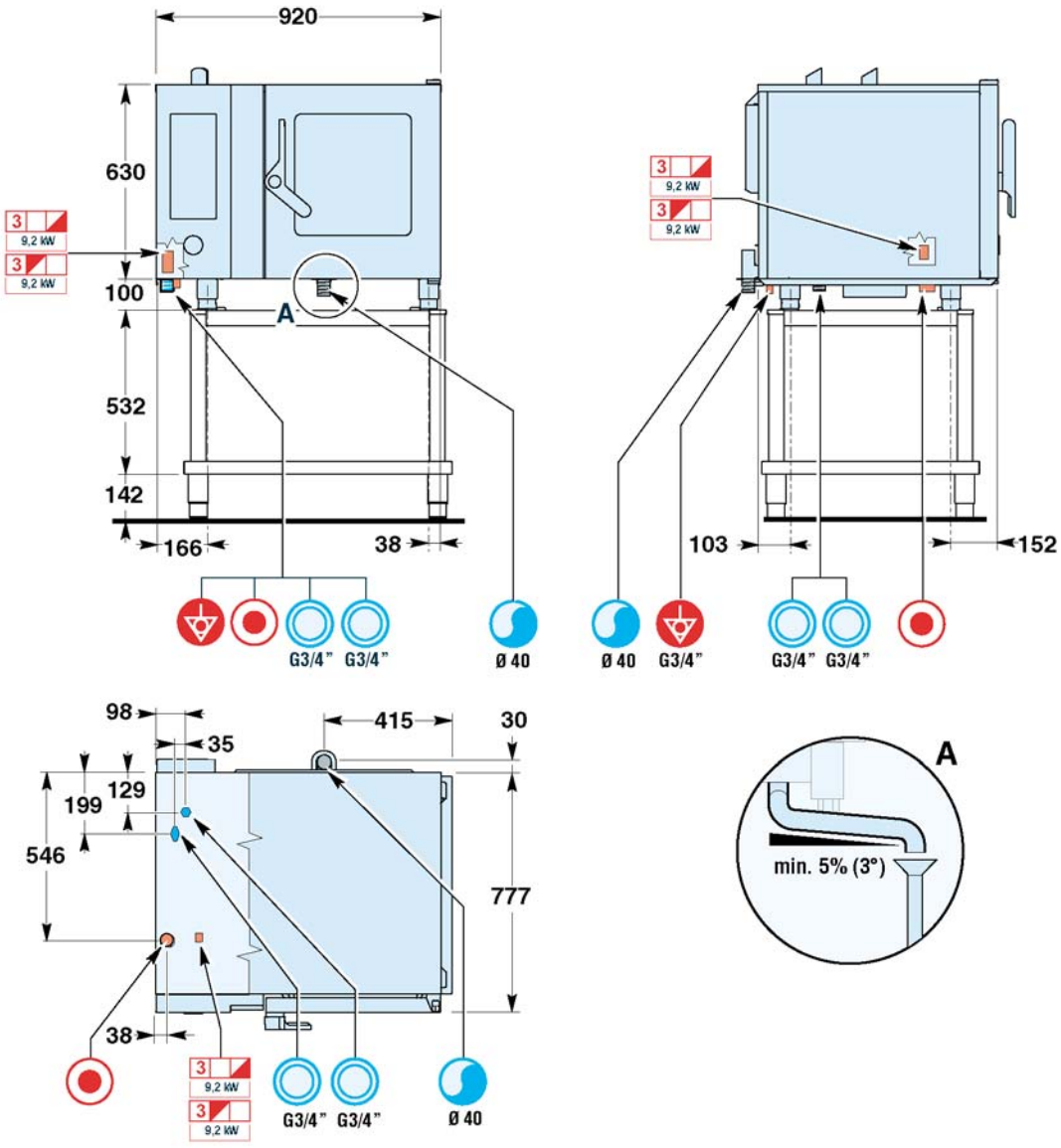
SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE - SAFETY AND INFORMATION SIGNS
SICHERHEITS- UND HINWEISMELDUNGEN - SIGNAUX DE SECURITE ET INFORMATION
SEÑALES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN


3155290
37M3202
37M3222
INSTALL THIS APPLIANCE ACCORDING TO THE STANDARDS IN FORCE AND USE IT IN A WELL VENTILATED AREA ONLY.
DIESES GERÄT MUSS ENTSPRECHEND DER GELTENDEN NORMEN INSTALLIERT UND IN GUT BELÜFTETEM RAUM VERWENDET WERDEN.
INSTALLER L'APPAREIL CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR ET UTILISER SEULEMENT DANS UN ENDROIT BIEN AÉRÉ.
INSTALLARE CONFORMEMENTE ALLE NORMATIVE IN VIGORE ED UTILIZZARE SOLO IN AMBIENTI BENE AERATI.
ESTE APARATO DEBE SER INSTALADO RESPETANDO LAS NORMAS VIGENTES Y USADO EN AMBIENTES AIREADOS.
ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES E UTILIZADO SOMENTE EM AMBIENTES BEM VENTILADOS.
DIT TOESTEL MOET CONFORM DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN GEÏNSTALLEERD WORDEN EN UITSLUITEND IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE GEBRUIKT WORDEN.
DETTE APPARAT SKAL INSTALLERES I HENHOLD TIL DE GÆLDENDE SIKKERHEDSFORSKRIFTER OG MÅ KUN ANVENDES I VELVENTILEREDE LOKALER.
DENNA APPARAT SKALL INSTALLERAS ENLIGT GÄLLANDE SÄKERHETSF÷RESKRIFTER OCH FÅR ENDAST ANVÄNDAS I LOKALER MED GOD VENTILATION.
TÄMÄ LAITE ON ASENNETTAVA VOIMASSA OLEVIEN TURVALLISUUSMÄÄRÄYSTEN MUKAISESTI. SITÄ SAA KÄYTTÄÄ VAIN TILOISSA, JOISSA ON HYVÄ TUULETUS.
DETTE APPARATET MÅ INSTALLERES I HENHOLD TIL GJELDENDE SIKKERHETSFORSKRIFTER, OG MÅ KUN BRUKES I GODT VENTILERTE LOKALER.
ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗΙΡΕΙΙΙΙ ΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΘΕΙ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΙΣΧΥΟΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ ΚΑΙΝΑΧΡΗΣΙΜΟΙΟΙΙΕΙΤΑΙ ΜΟΝΟ ΣΕ ΚΑΛΑΑ ΕΡΙΖΟΜΕΝΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ.
37M2251
THE MANUFACTURER DOES NOT ACCEPT ANY RESPONSIBILITY FOR ANY DAMAGE AS A RESULT OF FAILING TO COMPLY WITH INSTALLATION AND RUNNING RULES
DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE VERANTWORTUNG AB FÜR BESCHÄDIGUNGEN DIE DURCH NICHT BEAUCHTUNG DER AUFSTELLUNGS- BZW. BEDIENUNGSANWEISUNGEN ENTSTEHEN
ON DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR TOUS DOMMAGES EN CAS DE MANQUE A RESPECTER LES NORMES D'INSTALLATION ET DE MISE EN MARCHE
SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER IL MANCATO RISPETTO DELLE NORME DI INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE
SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LA NO APLICACION DE LAS NORMAS DE INSTALACION EN LA PUESTA EN MARCHA
A CASA CONSTRUTORA DECLINA QUALQUER RESPONSABILIDADE PELO NÃO CUMPRIMENTO DAS NORMAS DE INSTALAÇÃO E COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO.
DE FABRIKANT IS IN GEEN ENKEL GEVAL AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VEROORZAAKT IS DOOR HET NIET NALEVEN VEN DE NORMEN VOOR HET INSTALLEREN EN HET INWERKINSTELLEN.
FABRIKANTEN PÅTAGER SIG INTET ANSVAR FOR SKADER OPSTÅET SOM FØLGE AF AT INSTALLATIONS OG IBRUGTAGNINGSANVISNINGERNE IKKE ER FULGT.
TILLVERKAREN ANSVARAR INTE FÖR SKADOR SOM KAN UPPSTÅ TILL FÖLJD AV FÖRSUMMELSE AV INSTALLATIONS OCH BRUKSANVISNINGARNA.
FABRIKANTEN FRASKRIVER SEG ETHVERT ANSVAR FOR SKADER SOM MÅTTE OPPSTÅ SOM FØLGE AV AT INSTALLASJONS OG BRUKSANVISNINGENE IKKE ER OVERHOLDT.
VALMISTAJA EI VASTAA VAHINGOISTA, JOTKA AIHEUTUVAT ASENNUS JA/TAI KÄYTTÖOHJEIDEN LAIMINLYÖMISESTÄ.
Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥ ΑΣΤΗΣ ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗΤΙΑ ΤΥΧΟΝ ΖΗΜΙΕΣ ΠΟΥ ΘΑ ΠΡΟΚΛΗΘΟΥΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΕΙΙΙΗ ΤΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΛΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.
37M5752
ANGELO PO
400 V 3N~ A Hz kW
230 V 3~ A Hz kW
230 V 1N~ A Hz kW
37M6260
Remove plastic film before use
Vor der Benutzung den Schutzfilm sorgfältig entfernen
Retirer la pellicule protectrice avant l'utilisation
Prima dell'uso togliere la pellicola protettiva
Antes del uso, quitar la película de protección
Antes de utilizar, retire a película de protecção.
Verwijder het beschermfolie voor het gebruik
Inden brugen skal beskyttelsesfilmen fjernes
Tag bort plastfolien före användning
Fjern beskyttelsesfilmen før bruk
Poista suojakalvo ennen käyttöä
Πριν τη χρηση αφαιρεστε το προστατευτικο φιλμ

IDM-39617702400.tif

IDM CT3961770.fm

SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (FX 61 E3/E3R) - OVEN CONNECTION DIAGRAM (FX 61 E3/E3R) KARTE ANSCHLÜSSE BACKOFEN (FX 61 E3/E3R) - CARTE RACCORDEMENTS DU FOUR (FX 61 E3/E3R) - FICHA DE CONEXIONES DEL HORNO (FX 61 E3/E3R)



Allacciamento acqua fredda
Cold water input
Entrée eau froide
Kaltwassereinzug
Conexiòn agua fria

Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotentiel
Potetentialausgleichklemme
Borne equipotencial

Scarico acqua
Water drain
Vidage eau
Wasserabfluss
Evacuacion agua

Morsettiera
3~ N ⏚
400 V
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes

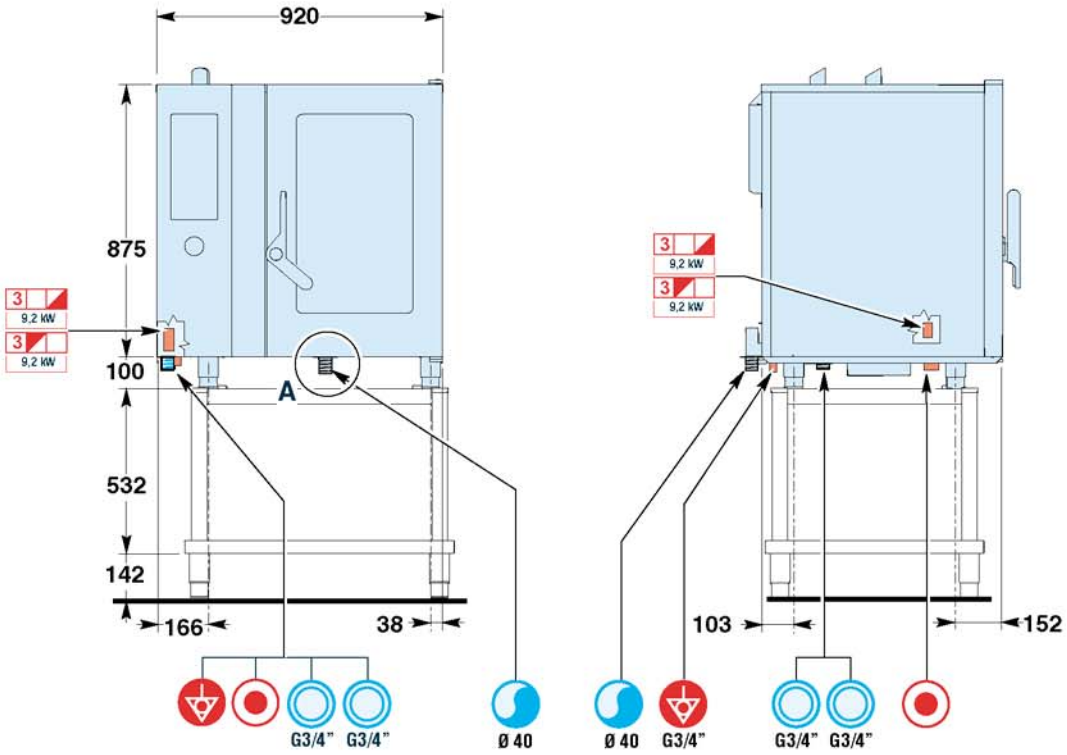
Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elètrica

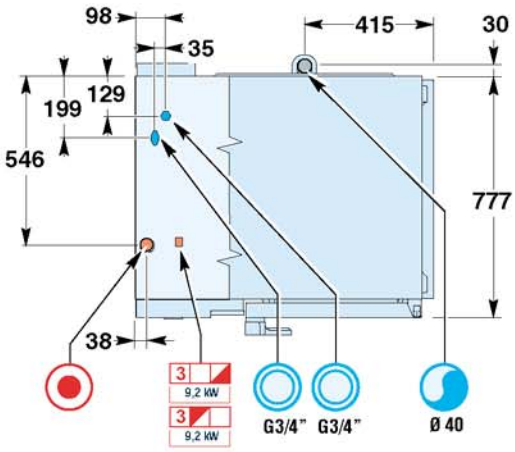
Morsettiera
3~ N ⏚
230 V
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes

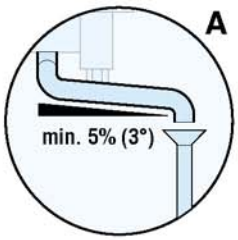
IDM CT3961770.fm

IDM-39617702500.tif

SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (FX 101 E3/E3R) - OVEN CONNECTION DIAGRAM (FX 101 E3/E3R) KARTE ANSCHLÜSSE BACKOFEN (FX 101 E3/E3R) - CARTE RACCORDEMENTS DU FOUR (FX 101 E3/E3R) - FICHA DE CONEXIONES DEL HORNO (FX 101 E3/E3R)







Allacciamento acqua fredda
Cold water input
Entrée eau froide
Kaltwassereinzug
Conexiòn agua fria

Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotentiel
Potetentialausgleichklemme
Borne equipotencial

Scarico acqua
Water drain
Vidage eau
Wasserabfluss
Evacuacion agua

Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes
3~ N ⏚ 400 V

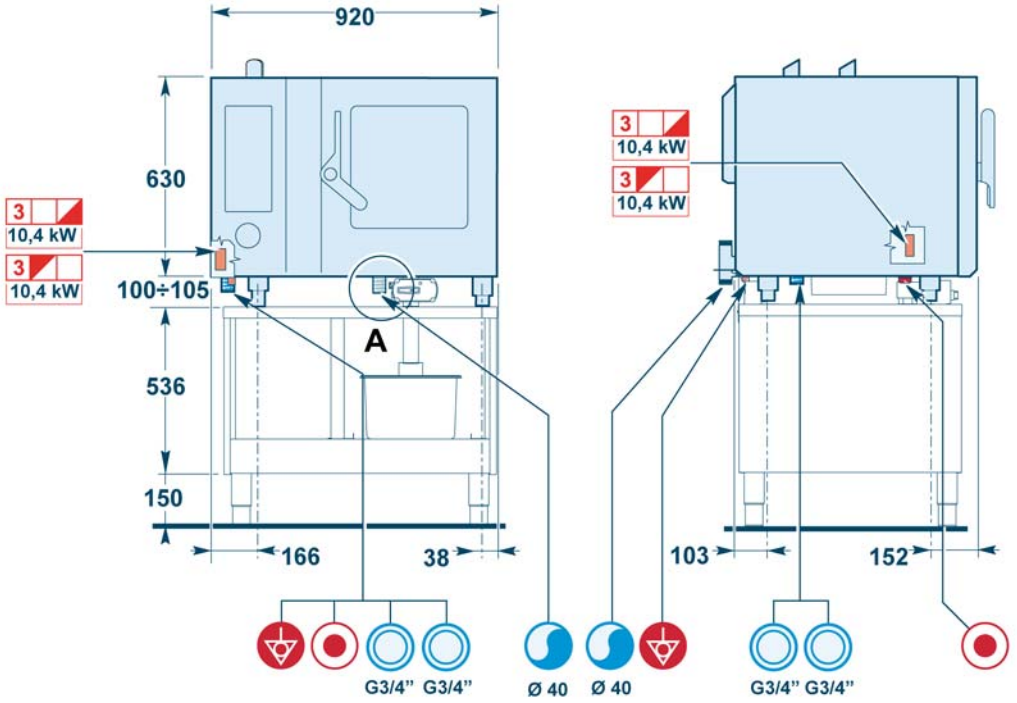
Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elètrica

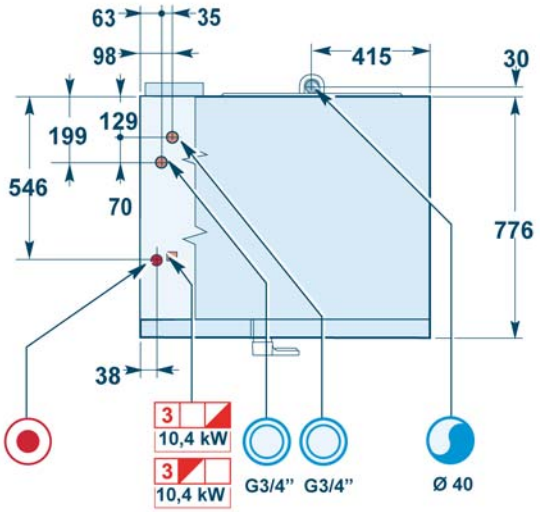
Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes
3~ N ⏚ 230 V

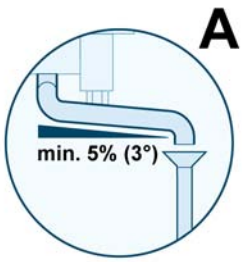
IDM-39617702600.tif

IDM CT3961770.fm

SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (FX 61E3C- 61E3CR) - OVEN CONNECTION DIAGRAM (FX 61E3C- 61E3CR) - KARTE ANSCHLÜSSE BACKOFEN (FX 61E3C- 61E3CR) - CARTE RACCORDEMENTS DU FOUR (FX 61E3C- 61E3CR) - FICHA DE CONEXIONES DEL HORNO (FX 61E3C- 61E3CR)







Allacciamento acqua fredda
Cold water input
Entrée eau froide
Kaltwassereinzug
Conexiòn agua fria

Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elètrica

Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes
3~ N
400 V

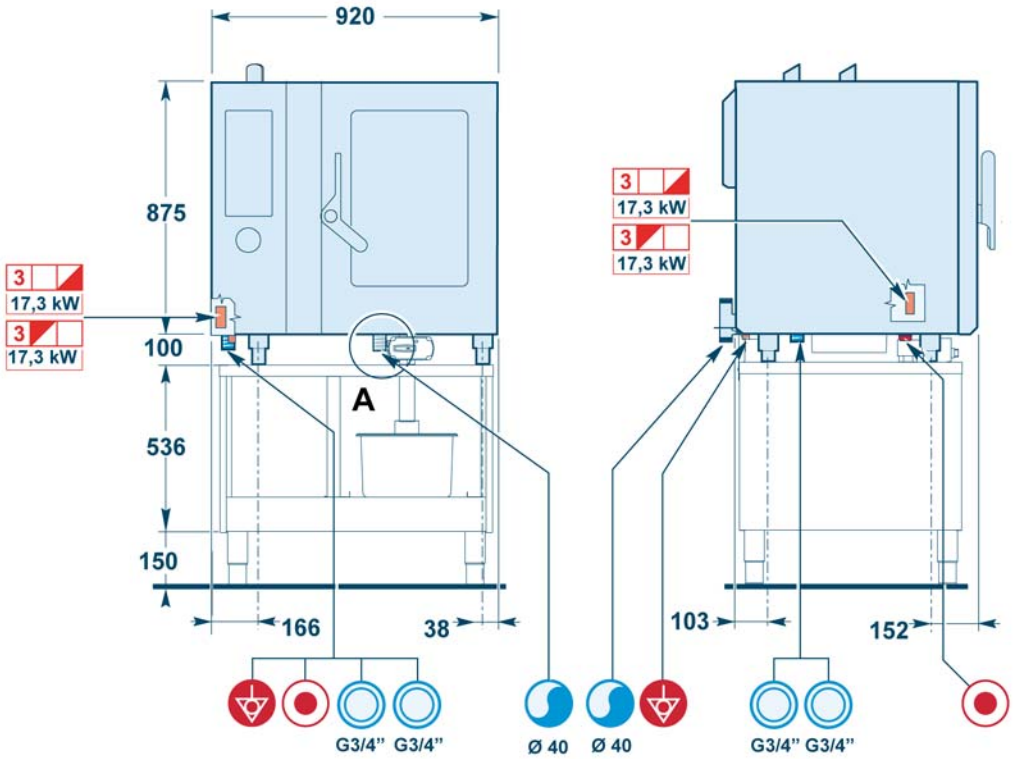
Scarico acqua
Water drain
Vidage eau
Wasserabfluss
Evacuacion agua

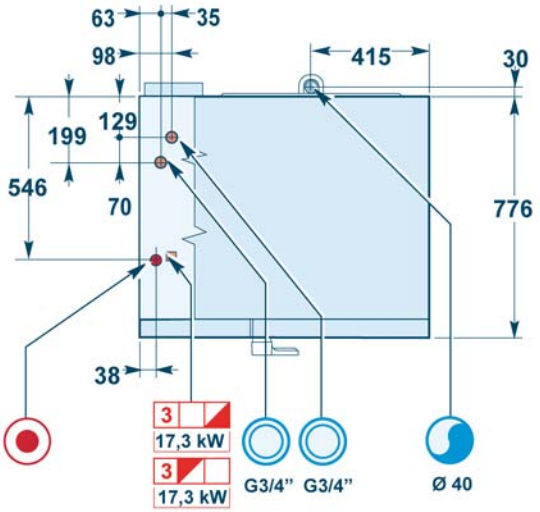
Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotentiel
Potetentialausgleichklemme
Borne equipotencial

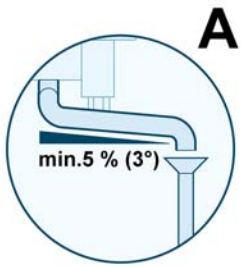
Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes
3~
230 V

IDM CT3961770.fm

SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (FX 10E3C- 10E3CR) - OVEN CONNECTION DIAGRAM (FX 10E3C-10E3CR3) - KARTE ANSCHLÜSSE BACKOFEN (FX 10E3C- 10E3CR) - CARTE RACCORDEMENTS DU FOUR (FX 10E3C- 10E3CR) - FICHA DE CONEXIONES DEL HORNO (FX 10E3C- 10E3CR)







Allacciamento acqua fredda
Cold water input
Entrée eau froide
Kaltwassereinzug
Conexiòn agua fria

Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elètrica

3 — 3~ N 400 V
Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes

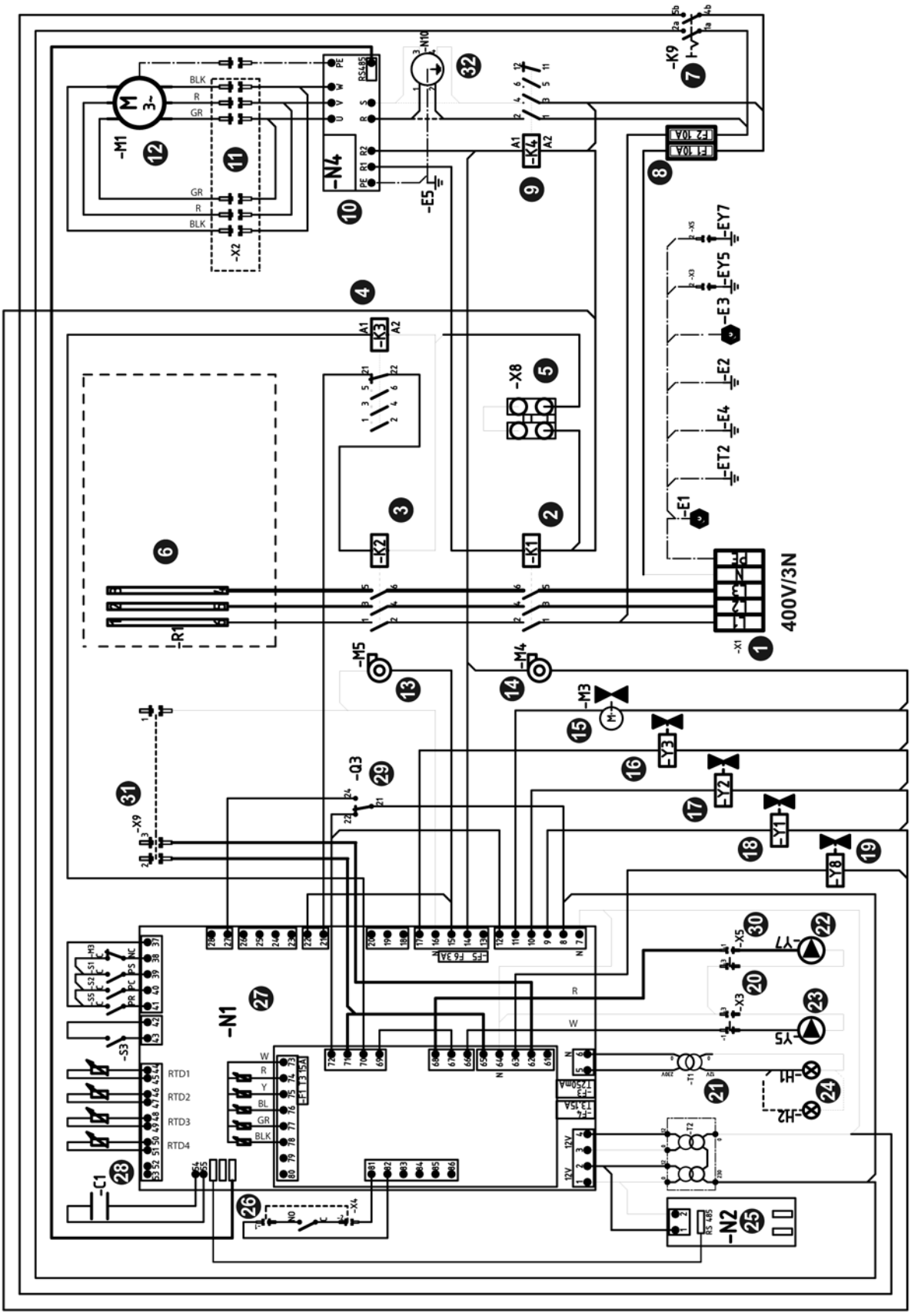
Scarico acqua
Water drain
Vidage eau
Wasserabfluss
Evacuacion agua

Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotentiel
Potetentialausgleichklemme
Borne equipotencial

3 — 3~ 230 V
Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes

IDM CT3961770.fm

SCHEMA ELETTRICO (FX 61/101 E3/E3R - 400V3N_A) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (FX 61/101 E3/E3R - 400V3N_A) - SCHALTPLAN (FX 61/101 E3/E3R - 400V3N_A) - SCHEMA ELECTRIQUE (FX 61/101 E3/E3R - 400V3N_A) - CUADRO ELÉCTRICO (FX 61/101 E3/E3R - 400V3N_A)



IDM CT3961770.fm

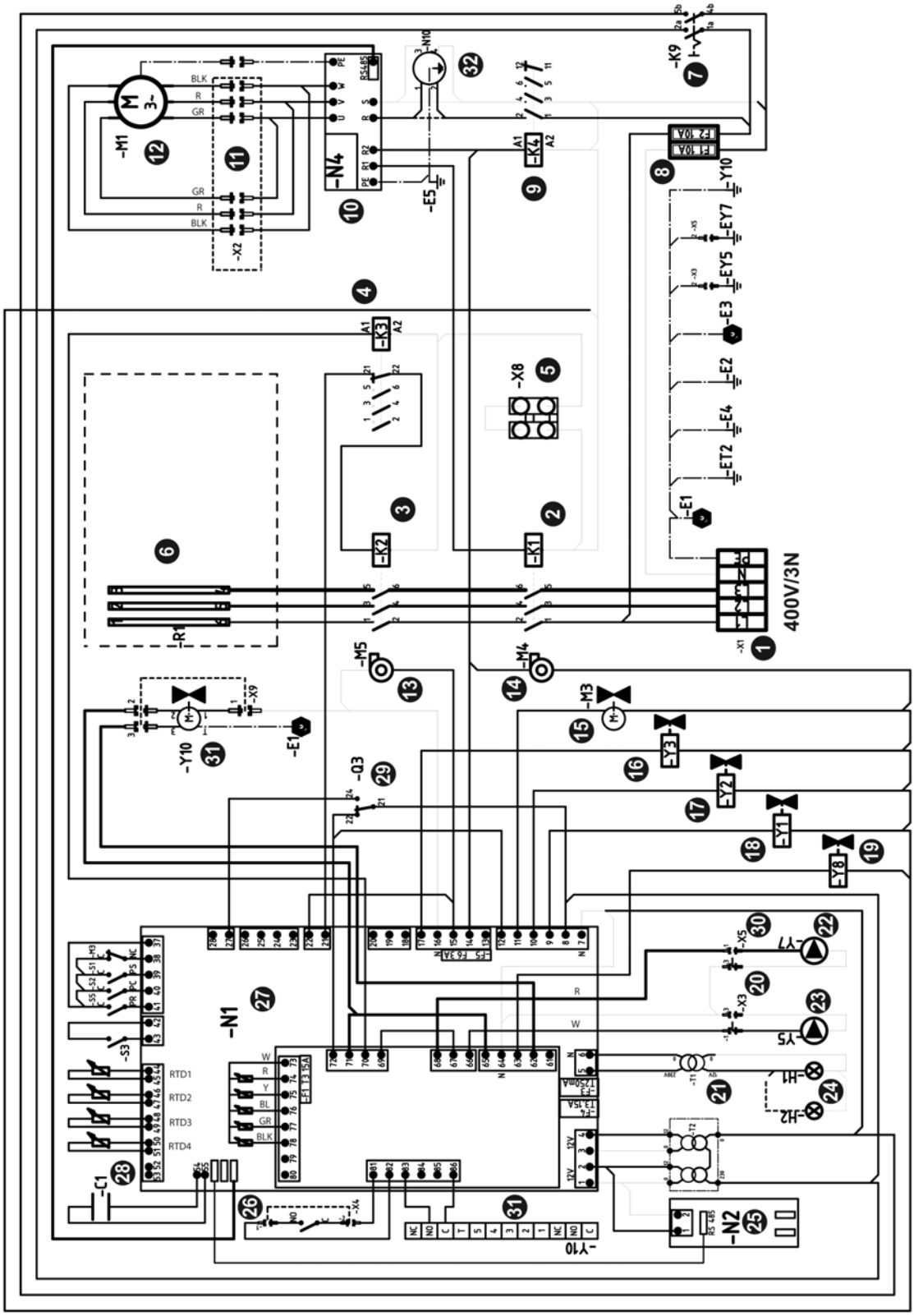
Rif.	Descrizione - Description
1	Morsettiera - Terminal board
2	Contattore sicurezza - Safety contactor
3	Contattore lavoro - Heating contactor
4	Contattore resistenza depotenziata - Depotenziated motor contactor
5	Morsetto sezionamento potenza - Power control terminal
6	Resistenza - Heating element
7	Interruttore - Switch
8	Fusibile - Fuse
9	Contattore motore - Motor contactor
10	Inverter - Inverter
11	Connettore 6 poli - 6-pin connector
12	Motore ventola - Fan motor
13	Ventola anteriore - Front panel fan
14	Ventola posteriore - Rear panel fan
15	Valvola motorizzata - Motorized valve
16	Elettrovalvola risciacquo della camera - Chamber rinse water solenoid valve
17	Elettrovalvola acqua allo scarico - Drain water solenoid valve
18	Elettrovalvola acqua in camera - Chamber water solenoid valve
19	Elettrovalvola acqua lavaggio - Washing solenoid valve
20	Connettore 6 poli - 6-pin connector
21	Connettore 2 poli - 2-pin connector
22	Pompa detergente - Detergent pump
23	Pompa brillantante - Polish pump
24	Lampada forno - Oven lamp
25	Display - Display
26	Connettore 2 poli - 2-pin connector
27	Scheda elettronica - Electronic card
28	Sonda umidità - Humidity probe
29	Termostato di sicurezza - Safety thermostat
30	Connettore 4 poli - 4-pin connector
31	Connettore MATE-N-LOK 3 poli - MATE-N-LOK 3-pin connec
32	Filtro - Filter

BL	Blu - Blue
BLK	Nero - Black
GR	Verde - Green
Y	Giallo - Yellow
R	Rosso - Red
W	Bianco - White

RTD1	Sonda camera - Chamber probe
RTD2	Sonda cuore prodotto - Core temperature probe
RTD3	Sonda scarico - Drain probe
RTD4	Sonda opzionale - Optional probe
S1	Pressostato scarico - Drain pressure switch
S2	Pressostato camera - Pressure switch chamber
S3	Microinterruttore porta - Door microswitch
S5	Pressostato risciacquo - Rinse pressure switch
M3	Microinterruttore valvola motorizzata - Motorized valve micro switch

IDM CT3961770.fm

SCHEMA ELETTRICO (FX 61/101 E3C/E3CR - 400V3N_A) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (FX 61/101 E3C/E3CR - 400V3N_A) - SCHALTPLAN (FX 61/101 E3C/E3CR - 400V3N_A) - SCHEMA ELECTRIQUE (FX 61/101 E3C/E3CR - 400V3N_A) - CUADRO ELÉCTRICO (FX 61/101 E3C/E3CR - 400V3N_A)



IDM CT3961770.fm

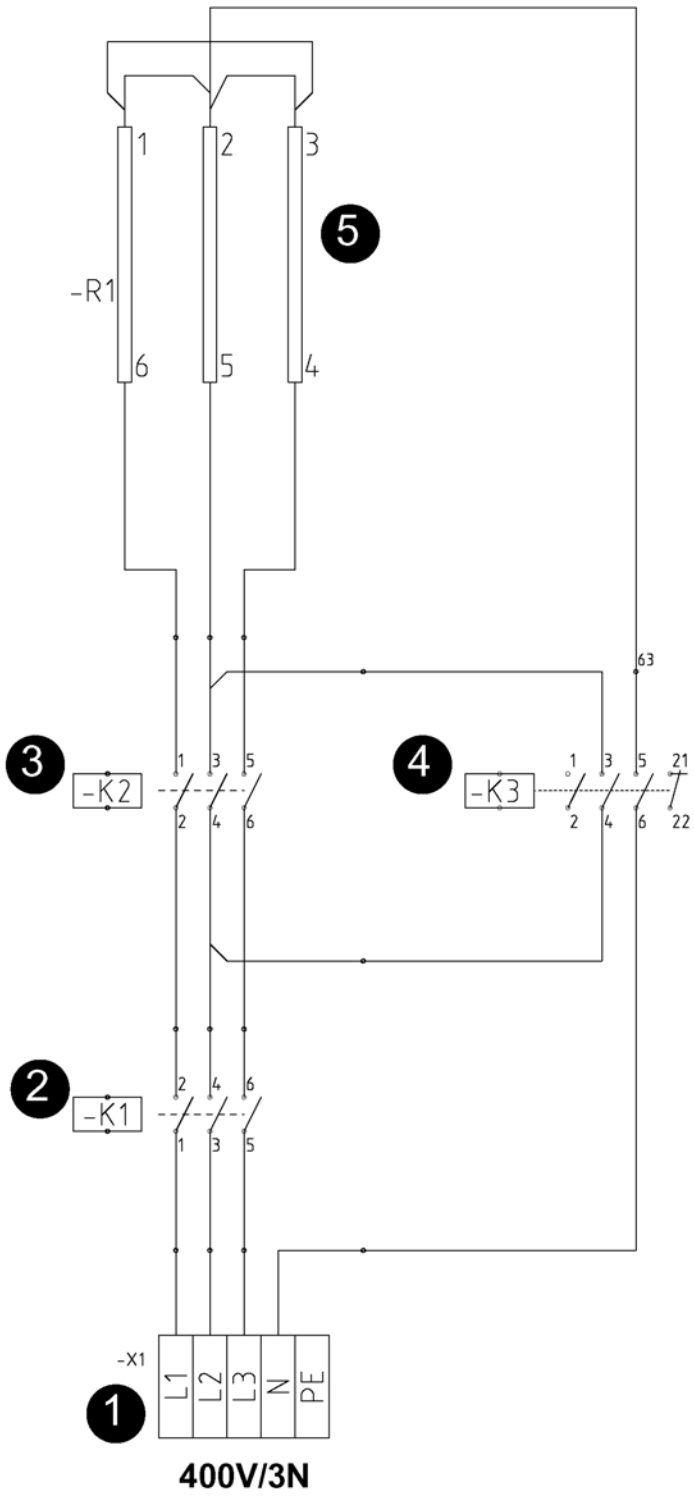
Rif.	Descrizione - Description
1	Morsettiera - Terminal board
2	Contattore sicurezza - Safety contactor
3	Contattore lavoro - Heating contactor
4	Contattore resistenza depotenziata - Depotenziated motor contactor
5	Morsetto sezionamento potenza - Power control terminal
6	Resistenza - Heating element
7	Interruttore - Switch
8	Fusibile - Fuse
9	Contattore motore - Motor contactor
10	Inverter - Inverter
11	Connettore 6 poli - 6-pin connector
12	Motore ventola - Fan motor
13	Ventola anteriore - Front panel fan
14	Ventola posteriore - Rear panel fan
15	Valvola motorizzata - Motorized valve
16	Elettrovalvola risciacquo della camera - Chamber rinse water solenoid valve
17	Elettrovalvola acqua allo scarico - Drain water solenoid valve
18	Elettrovalvola acqua in camera - Chamber water solenoid valve
19	Elettrovalvola acqua lavaggio - Washing solenoid valve
20	Connettore 6 poli - 6-pin connector
21	Connettore 2 poli - 2-pin connector
22	Pompa detergente - Detergent pump
23	Pompa brillantante - Polish pump
24	Lampada forno - Oven lamp
25	Display - Display
26	Connettore 2 poli - 2-pin connector
27	Scheda elettronica - Electronic card
28	Sonda umidità - Humidity probe
29	Termostato di sicurezza - Safety thermostat
30	Connettore 4 poli - 4-pin connector
31	Valvola motorizzata scarico grassi - Motorized valve drain fat
32	Filtro - Filter

BL	Blu - Blue
BLK	Nero - Black
GR	Verde - Green
Y	Giallo - Yellow
R	Rosso - Red
W	Bianco - White

RTD1	Sonda camera - Chamber probe
RTD2	Sonda cuore prodotto - Core temperature probe
RTD3	Sonda scarico - Drain probe
RTD4	Sonda opzionale - Optional probe
S1	Pressostato scarico - Drain pressure switch
S2	Pressostato camera - Pressure switch chamber
S3	Microinterruttore porta - Door microswitch
S5	Pressostato risciacquo - Rinse pressure switch
M3	Microinterruttore valvola motorizzata - Motorized valve micro switch

IDM CT3961770.fm

SCHEMA ELETTRICO (FX 61/101 E3/E3C/E3CR/E3R - 400V3N_B) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (FX 61/101 E3/E3C/E3CR/E3R - 400V3N_B) - SCHALTPLAN (FX 61/101 E3/E3C/E3CR/E3R - 400V3N_B) - SCHEMA ELECTRIQUE (FX 61/101 E3/E3C/E3CR/E3R - 400V3N_B) - CUADRO ELÉCTRICO (FX 61/101 E3/E3C/E3CR/E3R - 400V3N_B)



IDM-39617715900.tif

IDM CT3961770.fm

Rif.	*Descrizione - Description*
1	Morsettiera - Terminal board
2	Contattore sicurezza - Safety contactor
3	Contattore lavoro - Heating contactor
4	Contattore resistenza depotenziata - Depotenziated motor contactor
5	Resistenza - Heating element

Importante - Important - Wichtig - Important - Importante - Importante - Viktig - Belangrijk

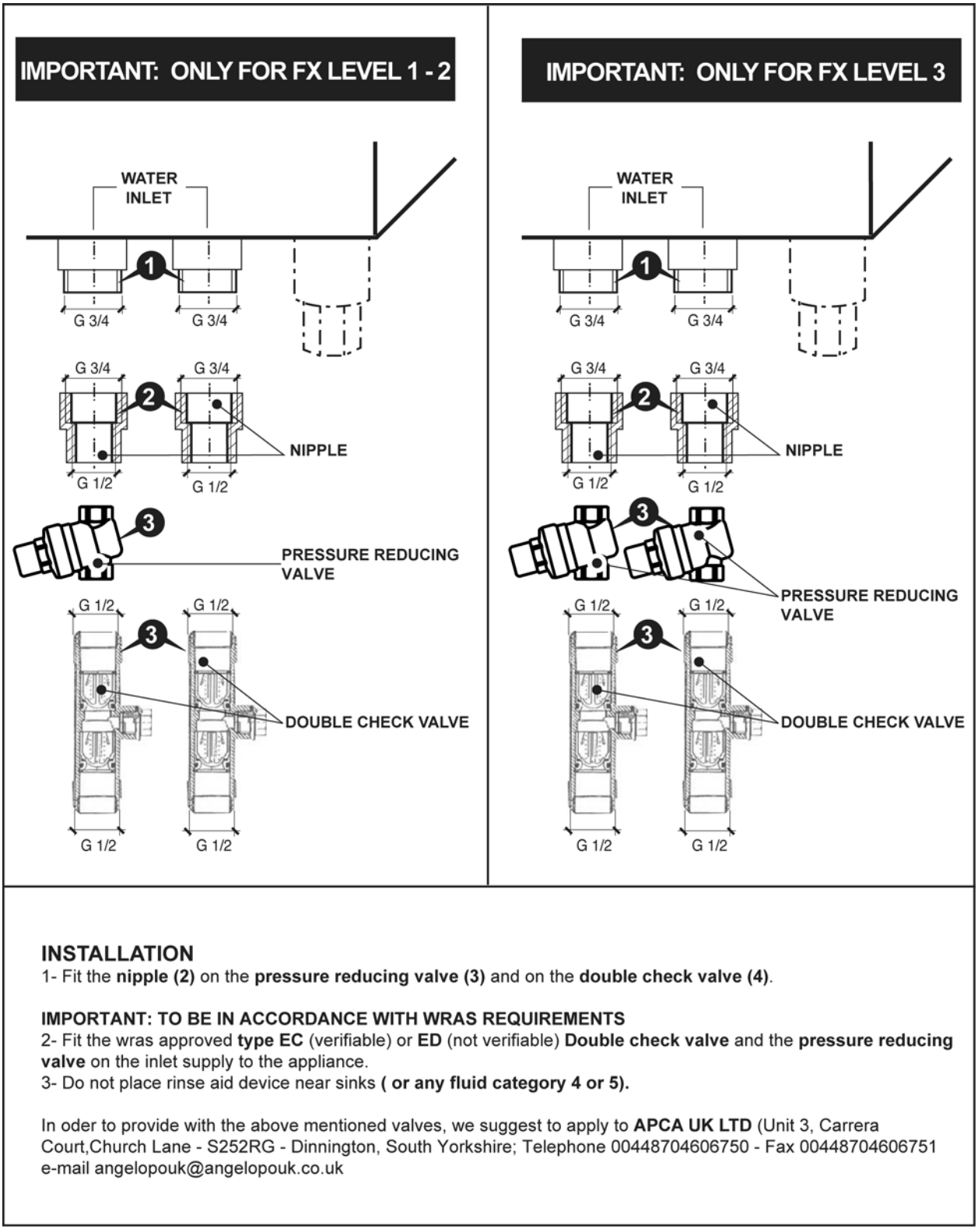
IT **Le operazioni di seguito descritte fanno riferimento alla normativa WRAS vigente solo in Gran Bretagna.**

GB **The operations described below refer to the WRAS regulations, in force in the United Kingdom only.**

DE **Die nachstehend beschriebenen Vorgänge beziehen sich auf die nur in Großbritannien geltenden WRAS-Bestimmungen.**

FR **Les opérations décrites ci-après se réfèrent à la norme WRAS en vigueur uniquement en Grande- Bretagne.**

ES **Las operaciones que a continuación se indican hacen referencia a la normativa WRAS vigente sólo en Gran Bretaña.**



INSTALLATION

1- Fit the **nipple (2)** on the **pressure reducing valve (3)** and on the **double check valve (4)**.

IMPORTANT: TO BE IN ACCORDANCE WITH WRAS REQUIREMENTS

2- Fit the wras approved **type EC** (verifiable) or **ED** (not verifiable) **Double check valve** and the **pressure reducing valve** on the inlet supply to the appliance.

3- Do not place rinse aid device near sinks **(or any fluid category 4 or 5).**

In oder to provide with the above mentioned valves, we suggest to apply to **APCA UK LTD** (Unit 3, Carrera Court,Church Lane - S252RG - Dinnington, South Yorkshire; Telephone 00448704606750 - Fax 00448704606751 e-mail angelopouk@angelopouk.co.uk

IDM-39603701700.tif

IDM CT3961770.fm